Rapport sur le phénomène dit « Du vin libre »

Régie des permis d'alcool du Québec

Québec

Régie des
permis d'alcool
du Québec

Bureau du président

RAPPORT SUR LE PHENOMENE DIT DU

" V I N L I B R E "

Par : Ghislain K.-Laflamme, avocat
Président et directeur général

et : André Laurence, avocat
Vice-président et directeur général
adjoint

et : Raymond Boulet, avocat
Régisseur

Mars 1986

1281, boul. Charest ouest
Québec (Québec)
G1N 2C9

Dépot légal - D 815 0779
Bibliothèque Nationale du Québec
ISBN 2-550-12922-9
(c) Gouvernement du Québec, 1986

Régie des
permis d'alcool
du Québec

Bureau du président

A Monsieur Gérard Latulippe, avocat
Solliciteur général de la province de Québec

Monsieur le Ministre,

Nous, soussignés, avons l'honneur de vous soumettre notre rapport et nos recommandations sur le phénomène dit du "vin libre" à la suite des audiences publiques que nous avons tenues à Montréal les 8 et 9 janvier 1986.

Recevez, Monsieur le Ministre, l'assurance de notre considération.

Ghislain K.-Laflamme, avocat
Président et directeur général

André Laurence, avocat
Vice-président et directeur général
adjoint

Raymond Boulet, avocat
Régisseur

Mars 1986

1281, boul. Charest ouest
Québec (Québec)
G1N 2C9

TABLE DES MATIÈRES

Introduction 13

1. Le problème du "vin libre" 15
   1.1 Le jugement Dubois 15
   1.2 Le contrôle des salles publiques 16
   1.3 L'amendement de 1982 18
   1.4 Les réactions publiques à cet amendement 20
   1.5 La déclaration du Ministre du Tourisme 21

2. Les audiences publiques de la Régie sur le "vin libre" 25
   2.1 Les avis d'audiences publiques 25
   2.2 Les mémoires présentés à la Régie des permis d'alcool 26
      2.2.1 L'Association des restaurateurs du Québec 26
      2.2.2 L'Association des hôteliers de la province de Québec 27
      2.2.3 L'Association hellénique des restaurateurs du Québec 28
      2.2.4 L'Association des marchands détaillants du Canada, Québec Inc. 28
      2.2.5 L'Association des détaillants en alimentation du Québec et l'Association des épiciers en gros du Québec 29
      2.2.6 Le Groupe Uni-Tables 30
      2.2.7 Le Regroupement des restaurateurs non licenciés Enr. 30
      2.2.8 L'Association des résidents du Mail piétonnier Prince Arthur 31
      2.2.9 Le Regroupement des restaurateurs du boulevard St-Martin (Laval) Inc. 32
      2.2.10 L'Association des consommateurs du Québec 32

3. Le contrôle de la consommation publique des boissons alcooliques 35
   3.1 La Loi de 1921 35
   3.2 Le rapport de la Commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques 36
   3.3 La Loi de 1971 et celles qui ont suivi 37
   3.4 Les permis de réunion 39
   3.5 Les règlements municipaux 40

4. Les caractéristiques des parties en cause 43
   4.1 Les restaurants détenant un permis d'alcool 43
   4.2 Les restaurants qui pratiquent le "vin libre" 45
   4.3 Les consommateurs 47
   4.4 Les forces en présence 48
   4.5 La liberté d'initiative 49

5. L'analyse des hypothèses et des arguments 51

5.1 Interdiction pure et simple 51
5.2 Statu quo 53
5.3 Permis de consommation 53

6. Les caractéristiques et limites intrinsèques au phénomène du "vin libre" 55
6.1 Quant aux boissons alcooliques 56
6.2 Quant à la clientèle 57
6.3 Quant aux propriétaires de restaurants 60
6.4 Les comportements ailleurs 61

7. Le prix des boissons alcooliques dans les restaurants 65
7.1 Le prix de base et le prix de vente 65
7.2 La taxe de 4,4 % 66
7.3 La taxe de 10 % 76
7.4 Les pertes potentielles en taxation 78
7.5 Conclusion et recommandation 79

8. La nécessité de contrôler la consommation publique d'alcool 81
8.1 Les raisons 81
8.2 Les formes de contrôle 85

9. Les avantages et les inconvénients des solutions proposées par les intervenants 87
9.1 Interdiction pure et simple 88
9.2 Statu quo 89
9.3 Permis de consommation 90
9.4 Analyse des solutions proposées par les intervenants 91
9.4.1 Interdiction pure et simple 92
9.4.2 Statu quo 93
9.4.3 Permis de consommation 94
9.4.4 Conclusions 96

10. La solution proposée par la Régie 99
10.1 L'application de cette solution 101
10.1.1 Pour les actuels détenteurs de permis de restaurant 102
10.1.2 Pour les restaurants qui pratiquent déjà le "vin libre" 102
10.1.3 Pour les restaurants qui voudront pratiquer le "vin libre" 103
10.2 Les conséquences de cette solution 104
10.2.1 Pour les actuels détenteurs de permis de restaurant 104
10.2.2 Pour les restaurants qui pratiquent le "vin libre" 104
10.2.3 Pour le consommateur 105

11. Le texte d'une législation possible 107

12. La liste des annexes

annexe 1 : les mémoires présentés 113
1.1 L'Association des restaurateurs du Québec 115
1.2 L'Association des hôteliers de la province de Québec 129
1.3 L'Association hellénique des restaurateurs du Québec 137
1.4 L'Association des marchands détaillants du Canada, Québec Inc. 141
1.5 L'Association des détaillants en alimentation du Québec 145
L'Association des épiciers en gros du Québec 145
1.6 Le Groupe Uni-Tables 169
1.7 Le Regroupement des restaurateurs non licenciés Enr. 191
1.8 L'Association des résidents du Mail piétonnier Prince Arthur 203
1.9 Le Regroupement des restaurateurs du boulevard St-Martin (Laval) Inc. 209
1.10 L'Association des consommateurs du Québec 249
1.11 L'Association des restaurateurs chinois de Montréal 259

annexe 2 : Les avis d'audiences publiques sur le "vin libre" parus dans les journaux 263

annexe 3 : lettre de Monsieur Gilles Dusseault dans la Presse du 24 janvier 1986 273

annexe 4 : Décret 1740-82 du 21 juillet 1982 concernant le Règlement modifiant le Règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie 277

annexe 5 : Les sources 281

Introduction

Toutes les sociétés organisées contrôlent la consommation publique des boissons alcooliques.

En raison de ce fait, le phénomène qu'on a, pour raison de facilité d'expression appelé "vin libre", semble à contre-courant.

Toutefois, sa popularité fait qu'on doit l'examiner sous l'angle de l'intérêt public pour voir s'il s'agit d'un phénomène qui peut être intégré à notre société ou qui doit en être rejeté.

La Commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques appelée Commission Thinel, dans son rapport de 1971, a éloquemment décrit les raisons pour lesquelles l'état doit contrôler la consommation des boissons alcooliques.

Si on se réfère à cet ouvrage, au chapitre deuxième intitulé "L'alcool dans la société d'aujourd'hui" aux pages 23 et suivantes, on y trouve, en particulier, une description des effets de la consommation des boissons alcooliques sur le corps humain. On y dit:

> "L'alcool est essentiellement un aliment; il est oxydé dans le corps avec libération d'énergie et peut remplacer les calories venant des sucres et des graisses. Mais c'est un aliment qui peut causer une intoxication lorsqu'on en fait un usage immodéré. <u>En raison de cette caractéristique, l'alcool commande une attention spéciale.</u>"

Le phénomène du "vin libre" tel qu'il se pratique actuellement semble ignorer la nécessité de cette attention spéciale.

Le présent rapport en fait donc une analyse et propose au Gouvernement une solution qui reflète cette philosophie.

1. Le problème du "vin libre"

L'origine du "vin libre" remonte à plus de 20 ans, du moins dans sa problématique légale, et se rattache à une activité qui n'était en rien reliée à ce moment à l'exploitation d'un restaurant.

C'est en examinant ce qui se passait en 1963, dans une salle de danse de Jonquière, qu'on trouve la première indication qui a, par la suite, assis sur des bases légales ce phénomène.

1.1 Le jugement Dubois

> "Un nommé Louis-Charles Gagnon exploitait, dans la cité de Jonquière, une salle de danse où le public était admis sur paiement d'un dollar. Comme Gagnon n'était pas muni d'un permis pour la vente de boissons alcooliques, il permettait à ses clients d'y apporter leur propre boisson et de la consommer sur place.
>
> Le ou vers le 1er novembre 1963, l'intimé (Jean Dubois) a bu avec un ami trois des neuf petites bouteilles de bière qu'il avait achetées légalement, sans intention de les vendre, mais dans le seul but de les consommer lui-même ou avec des compagnons." (1964 BR 793)

Monsieur Dubois a été accusé d'avoir apporté des boissons alcooliques dans un lieu public. Après les procédures judiciaires habituelles, la Cour d'Appel a conclu que la Loi de la Régie des alcools n'interdisait pas une telle pratique, à la condition

que l'apport de boissons alcooliques dans un lieu public ne soit pas dans le but d'en faire la vente.

Les dispositions de la Loi de la Régie des alcools, en vertu desquelles Monsieur Dubois a été accusé, sont encore substantiellement les mêmes dans la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

Si on se réfère à cette époque, on constate que ce jugement ne semble pas avoir bouleversé la situation sociale d'alors car le législateur n'a pas estimé utile d'apporter des modifications aux lois afin d'empêcher cette pratique de se répandre.

Les problèmes résultant de cette situation ne sont apparus sérieux qu'au début des années 1980.

1.2 Le contrôle des salles publiques

Au début des années 1980, une pratique s'est répandue dans certaines régions du Québec et a entraîné des problèmes relatifs à la tranquillité publique.

En effet, des organisateurs de soirées se sont mis à louer des salles publiques où aucun permis d'alcool n'était exploité. Ces organisateurs engageaient soit un orchestre, soit un artiste et vendaient des billets d'entrée pour leurs soirées. Ils incitaient les gens à apporter leurs boissons alcooliques dans ces salles publiques.

En vertu du jugement Dubois, cette pratique était légale.

Toutefois, dans certains cas, cette situation causa des troubles sérieux et fut perçue comme contraire à la tranquillité publique. En effet, aussitôt que la salle était remplie, ces organisateurs disparaissaient avec les recettes provenant de la vente des cartes d'entrée et laissaient "la soirée" se continuer sans contrôle aucun, ni sur les heures de fermeture, ni sur la sécurité, ni sur l'hygiène et la salubrité, ni sur la consommation de boissons alcooliques par des mineurs.

Le Gouvernement a alors été amené à intervenir pour interdire une situation incompatible avec l'intérêt public et la tranquillité publique d'où l'amendement à la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques de juin 1982.

1.3 L'amendement de 1982

Des rapports policiers ont amené le Gouvernement à modifier la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques pour empêcher l'organisation d'événements de la nature de ceux décrits plus haut.

Le législateur ne visait alors que la correction de cette situation déplorable. Le phénomène du "vin libre" dans les restaurants, avant juin 1982, n'avait pas d'ampleur telle qu'il ait attiré l'attention comme problème social.

C'est donc pour cette raison que l'amendement de juin 1982 fait une exception précisément à l'égard des restaurants.

Cet amendement se lit comme suit:

"91.1 Le propriétaire, le locataire ou l'occupant d'un local dans lequel le public est admis ne peut permettre que des boissons alcooliques y soient consommées, à moins qu'il ne soit détenteur d'un permis pour ce local et qu'il ne s'agisse de boissons qu'il s'est procurées en vertu du permis qu'il détient.

Le présent article ne s'applique pas à un local désigné comme "restaurant" au sens de la Loi sur l'hôtellerie (chapitre H-3)."

A la suite de cet amendement, beaucoup de publicité a été faite sur l'exception prévue à la Loi et l'attention a été ainsi centrée sur le phénomène du "vin libre" dans les restaurants plutôt que sur le principe qui interdisait d'apporter les boissons alcooliques dans les salles publiques où les problèmes réels étaient.

Toute cette publicité laissait penser que le législateur venait de créer un droit nouveau alors qu'il ne faisait que laisser se continuer une pratique qu'il avait choisi de ne pas interdire parce qu'elle ne semblait pas créer de difficultés.

Devant les clameurs publiques et l'intervention de certains restaurateurs, le Ministère du Revenu a fait adopter le décret 1740-82 pour obliger les restaurants, détenteurs d'un permis d'alcool, à n'avoir dans leur établissement que des boissons portant le timbre d'une taxe reliée aux débits de boissons.

Ainsi, en vertu de cette réglementation, seuls les restaurants sans permis d'alcool peuvent laisser entrer des clients avec leurs boissons personnelles.

Bien plus, le règlement touche le consommateur lui-même dans les restaurants avec permis d'alcool en s'exprimant de la façon suivante:

"4.24 Nul ne peut, dans un établissement où est exploité un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool, consommer une boisson alcoolique autre que celle conservée dans un contenant identifié conformément à l'article 4.19."

Comme ce règlement n'a jamais été déclaré inopérant, il est toujours en vigueur et, en principe, aucun restaurant détenant un permis d'alcool ne peut y accepter un client qui apporte sa propre boisson.

Donc, présentement, seuls les restaurateurs qui n'ont pas de permis d'alcool ont le droit de laisser leurs clients apporter leurs boissons alcooliques.

1.4 Les réactions publiques à cet amendement

L'amendement de juin 1982 à la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques et le décret qu'a fait adopter le Ministère du Revenu ont maintenu, dans l'attention publique, le phénomène du "vin libre" et en ont favorisé l'expansion.

En effet, des restaurateurs ont investi dans cette forme de restauration et ont fait, dans les journaux, de la publicité incitant les gens à apporter leur vin dans leur établissement.

Le public a répondu en assez grand nombre pour que le phénomène se poursuive jusqu'à nos jours.

Parallèlement à cela, des détenteurs de permis d'alcool, pour faire face à cette forme de compétition, ont voulu profiter de la situation et ont incité leurs clients à apporter leur propre vin ou à acheter le vin de l'établissement, ce qui était contraire au décret 1740-82.

De son côté, l'Association des restaurateurs dénonçait la situation du "vin libre" et demandait au Gouvernement d'apporter des correctifs.

Le public, lui, semblait bien s'accommoder de la situation.

1.5 La déclaration du Ministre du Tourisme

Le Ministre du Tourisme, sensibilisé aux problèmes de la restauration au Québec, a été saisi du problème du "vin libre".

Après consultation avec le Ministre de la Justice dont relevait la Régie des permis d'alcool en juin 1985 il a, lors du dernier congrès annuel de l'Association des restaurateurs, fait la déclaration suivante:

"D'autre part, concernant le problème du vin libre, après plusieurs rencontres avec votre Association, avec la Régie des permis, avec mon collègue de la Justice, nous avons identifié plusieurs avenues de solutions. Evidemment, toutes ne peuvent vous satisfaire, mais nous devons tenir également compte de l'avis des consommateurs.

Le Président de la Régie des permis, Monsieur Ghislain K.-Laflamme, entreprendra sous peu une consultation sous forme d'audiences publiques. Pour faciliter cette consultation, la Régie va publier un dépliant identifiant les différentes avenues possibles de solutions et va annoncer dans les différents médias les dates et endroits des audiences. Votre Association et ses membres sauront sûrement y faire valoir leur point de vue. Je vous résume brièvement les diverses hypothèses de solution qui pourraient être soumises lors de la consultation.

1ère hypothèse: Interdiction du phénomène pour le passé et le futur.

2ème hypothèse: Interdiction du phénomène pour les détenteurs actuels de permis d'alcool et permission aux non détenteurs.

3ème hypothèse: Protection des droits acquis aux non-détenteurs de permis et interdiction pour le futur à tout le monde.

4ème hypothèse: Restriction du phénomène au vin seulement.

5ème hypothèse: Création d'un permis de consommation.

Dernière hypothèse: Toutes autres suggestions venant de l'Association des restaurateurs."

C'est ainsi que la Régie des permis d'alcool a été investie du mandat de tenir des audiences publiques afin de faire au Gouvernement les recommandations susceptibles de régler le problème.

2. Les audiences publiques de la Régie sur le "vin libre"

Les 8 et 9 janvier 1986 à la salle 9.224 du Palais de Justice de Montréal se sont tenues les audiences publiques sur le "vin libre" dans les restaurants au cours desquelles plusieurs associations et regroupements de restaurateurs ont commenté le mémoire qu'ils ont déposé à la Régie des permis d'alcool.

Le délai pour produire ces mémoires avait été fixé au 26 août 1985 mais plusieurs personnes ont demandé du temps additionnel afin de pouvoir présenter des dossiers plus étoffés et mieux étayés.

Pour obtenir le meilleur éventail possible d'opinions, la Régie a accepté ces prolongations si bien que le dernier mémoire lui a été présenté le 20 décembre 1985.

Ce n'est qu'après la réception de ce mémoire qu'elle a pu fixer des dates d'audiences.

2.1 Les avis d'audiences publiques

Pour répondre à la demande de juin 1985 du Ministre du Tourisme et pour toucher le plus de personnes

intéressées possible, la Régie a fait paraître des avis dans Le Soleil, La Presse, Le Devoir et The Gazette le 5 juillet 1985 et pour être certaine qu'ils n'avaient pas échappé à l'attention des intéressés, elle a fait répéter ces textes le 10 juillet 1985 dans les mêmes journaux. Ces avis sont reproduits à l'annexe 2.

De plus, de multiples rappels ont été faits sous forme de communiqués de presse toujours en vue de recueillir le plus de mémoires et d'opinions possible.

2.2 Les mémoires présentés à la Régie des permis d'alcool

Ci-après la liste des intervenants et un très bref résumé de l'opinion exprimée par chacun dans son mémoire.

2.2.1 L'Association des restaurateurs du Québec:

Cette association demande l'élimination pure et simple de la pratique du "vin libre". Elle invoque notamment les motifs d'opposition suivants:

- nécessité de contrôler tous les abus de consommation dans tous les endroits publics;
- traitement uniforme pour tous les restaurateurs;
- concurrence déloyale entre détenteurs de permis d'alcool et non-détenteurs.

2.2.2 L'Association des hôteliers de la province de Québec

Cette association prône l'interdiction de la pratique mais dit aux audiences qu'il serait déraisonnable de l'interdire complètement. Elle est donc d'avis qu'il faut la rendre égale pour tous avec cependant les mêmes contrôles. Elle est en faveur d'un "permis de consommation".

Elle apporte notamment comme argument qu'en permettant aux restaurants sans permis le "vin libre", on les soustrait aux exigences de la loi concernant l'aménagement, la tranquillité publique, l'intérêt public, les heures et jours d'exploitation, la qualité, etc... Toutefois en cours de rédaction de ce rapport, la Régie a reçu de cette association une lettre lui demandant de s'en tenir à l'interdiction pure et simple.

2.2.3 L'Association hellénique des restaurateurs du Québec

Cette association demande dans son bref énoncé de conserver le statu quo. Cependant, lors des audiences, il a été annoncé qu'elle se prononçait contre la pratique du "vin libre".

Elle argumente que le Gouvernement devrait forcer tout le monde à détenir un permis car ça provoque une concurrence déloyale.

2.2.4 L'Association des marchands détaillants du Canada, Québec Inc.

Cette association s'oppose à cette pratique et se rallie à l'Association des restaurateurs en endossant sa position. Elle pense également que "l'Association des restaurateurs du Québec devrait se voir octroyer un vrai mandat de réaliser une politique universelle du vin dans les restaurants".

Ses arguments sont que l'entrepreneur indépendant agonise au point de vue socio-économique.

2.2.5 L'Association des détaillants en alimentation du Québec et l'Association des épiciers en gros du Québec

Ces deux associations se prononcent conjointement pour le maintien du phénomène dit "vin libre" tempéré cependant par certains contrôles qu'obligerait un "permis de consommation".

Leur argumentation est que cette pratique contribue à rendre viables plusieurs petites épiceries puisque toutes celles à proximité et dans le voisinage des restaurants autorisant le "vin libre" approvisionnent la clientèle de ces restaurants.

De plus, l'Association des détaillants en alimentation du Québec préconise la libre concurrence et le droit à l'imagination créatrice en affaires et estime que ceux qui ont lancé le "vin libre" ont fait preuve d'un sens d'initiative qu'il ne faut pas décourager.

2.2.6 Le Groupe Uni-Tables

Ce regroupement de 22 restaurateurs avec permis d'alcool est contre le fait que des restaurateurs sans permis permettent à leur clientèle d'apporter leur vin. Il demande donc l'abrogation de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques et un moratoire de six mois de la date de cette abrogation pour permettre aux non-détenteurs de permis d'alcool d'en obtenir un.

Les arguments qui soutiennent cette position sont la concurrence déloyale et l'intérêt public qui n'est pas contrôlé comme, entre autres, les heures et les jours d'exploitation, la consommation par des mineurs, etc...

2.2.7 Le Regroupement des restaurateurs non licenciés Enr.

Ce groupe de 21 restaurateurs demande que la pratique soit maintenue tout en obligeant cependant les restaurateurs qui la permettent à s'inscrire à la Régie afin de pouvoir les identifier.

Les arguments qu'il invoque sont que le consommateur est très favorable à cette pratique et que les restaurateurs qui la permettent ont déjà investi beaucoup d'argent pour assurer le service à cette clientèle de "vin libre". Il invoque aussi le fait qu'il s'agit d'une forme de concurrence qui n'est pas contraire à l'intérêt public et que les restaurateurs qui s'opposent à cette pratique le font pour détruire une concurrence qui n'est pas contraire à l'intérêt public et qu'ils ne peuvent combattre autrement.

2.2.8 L'Association des résidents du Mail piétonnier Prince Arthur

Cette association demande l'abolition de cette pratique et l'obligation pour tous les débits où il y a consommation d'alcool de détenir un permis. Elle demande aussi à la Régie de faire en sorte que si cette pratique se continue, elle ne soit pas réservée à la rue Prince Arthur ou à la rue Duluth mais qu'elle soit répartie sur tout le territoire pour en diminuer la concentration et les inconvénients.

L'argument principal invoqué est que si cette pratique était défendue, l'attrait du "vin libre" disparaîtrait en même temps que la concentration des activités sur la rue Prince Arthur et les rues avoisinantes.

2.2.9 Le Regroupement des restaurateurs du boulevard St-Martin (Laval) Inc.

Ce regroupement de quelque 70 propriétaires de restaurants de Laval est contre la pratique du "vin libre" et en demande l'abolition.

Les raisons expliquées concernent les effets discriminatoires au plan fiscal et le manque de contrôle de la sécurité et de l'ordre public.

2.2.10 L'Association des consommateurs du Québec

Cette association est en faveur de la création d'un "permis de consommation" qui serait délivré sur demande aux restaurateurs avec ou sans permis d'alcool.

Elle argumente que le fait pour le consommateur de pouvoir apporter son vin dans un restaurant de son choix lui donne, d'une part, l'occasion d'une sortie à prix réduit qu'il ne pourrait dans bien des cas se payer et, d'autre part, offre une diversité de choix qui n'est pas contraire à l'ordre public. Il suffit de bien encadrer le phénomène et tout le monde en tirera profit, pense-t-elle.

3. Le contrôle de la consommation publique des boissons alcooliques

3.1 La Loi de 1921

Vers le début des années 1920 en Amérique du Nord, la consommation d'alcool a connu une crise importante qui a entraîné la prohibition de la consommation publique des boissons alcooliques aux Etats-Unis et au Canada.

Toutefois, le Québec se donnait, dès 1921, une loi qui permettait la vente et la consommation de boissons alcooliques dans un contexte bien réglementé au nom de l'intérêt public.

Le Rapport Thinel rapporte le contexte de l'adoption de la Loi de 1921:

> "Il faut instituer un nouveau régime qui sera conforme au désir de la population, qui remédiera aux abus tout en respectant les libertés individuelles et que l'Etat pourra alors faire respecter. Ainsi, en 1921, (...) au moment où le reste du Canada était sous le régime de la prohibition totale, l'initiative québécoise fut certainement spectaculaire et d'avant-garde."

Ce fut la création de la Commission des liqueurs dont la fonction était de prendre le contrôle de la consommation publique des boissons alcooliques. La loi s'exprime ainsi:

"La Commission exerce son rôle de surveillance en matière de boissons alcooliques en octroyant des permis pour consommation sur place et des permis de vente de bière par les épiceries.

Seules les personnes munies d'un permis peuvent vendre des boissons alcooliques."

Les intentions du législateur d'alors étaient bien claires: on voulait permettre la consommation publique des boissons alcooliques mais on ne voulait pas que cela se fasse de façon incoordonnée. On créait un organisme dont la raison d'être était le contrôle de l'usage des boissons alcooliques.

3.2 Le Rapport de la Commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques

Par suite d'un certain nombre de difficultés rencontrées dans les opérations de la Commission des liqueurs, la commission d'enquête mise sur pied en 1968 et présidée par le juge Lucien Thinel a effectué l'analyse la plus approfondie qui se soit faite au Québec sur le commerce des boissons alcooliques et ses effets.

Elle a formulé de multiples recommandations dont plusieurs ont été adoptées par diverses lois qui sont encore en substance en vigueur.

Si la Commission Thinel a considéré qu'il fallait libéraliser et rationaliser le commerce des boissons alcooliques au Québec, elle n'en a pas pour autant préconisé un laisser faire général. Elle a clairement établi que la consommation des boissons alcooliques mérite une attention particulière de la part du Gouvernement et qu'il faut des contrôles institutionnalisés, même au niveau des réunions qu'on dit plus ou moins privées, ce qui a entraîné la création du permis de banquet pour servir ou pour vendre.

Le rapport de cette commission est l'ouvrage de base au Québec pour comprendre vraiment les fondements de notre système actuel.

3.3 La Loi de 1971 et celles qui ont suivi

En 1971, à la suite du Rapport Thinel, il y a eu une réforme de la Loi de la Régie des alcools avec création de la Société des alcools et de la Commission de contrôle des permis d'alcool.

On a réalisé que le commerce des boissons alcooliques et le contrôle des établissements

étaient deux fonctions complètement distinctes qui devaient être exercées par deux organismes différents: l'un, de commerce, relève du Ministre de l'Industrie et du Commerce, c'est la Société des alcools; l'autre, de contrôle, la Commission de contrôle des permis d'alcool, relevait du Ministre de la Justice.

Le rôle de la Commission de contrôle et de la Régie des permis d'alcool qui lui a succédé en 1980 est de voir à l'exploitation des débits de boissons dans un contexte d'intérêt public et de tranquillité publique.

C'est établir le principe que la consommation publique de boissons alcooliques doit faire l'objet d'une attention particulière et de contrôles spécifiques. On ne veut pas laisser cette pratique sans encadrement.

Il faut toutefois souligner que le législateur était aussi préoccupé par les coûts aux consommateurs et qu'il avait prévu, dans la loi, un permis spécial.

Le Rapport Thinel, à la page 70, s'exprime ainsi:

> "Enfin, il convient d'ajouter un mot d'explication à propos du permis de banquet. Ce permis a été établi en vue d'accommoder des gens en leur permettant d'organiser à peu de frais des célébrations à caractère familial, comme des mariages ou des anniversaires, sans avoir à supporter les frais des réceptions tenues dans des établissements hôteliers. Ce permis est accordé aux organisateurs de la fête et non au propriétaire de la salle louée. Il peut être obtenu sous deux formes différentes: le permis "pour servir" et le permis "pour vendre"."

3.4 Les permis de réunion

Le législateur était tellement préoccupé par le contrôle de la consommation publique des boissons alcooliques qu'il a créé, dans la Loi sur les permis d'alcool adoptée en 1979, un permis de réunion pour servir et un permis de réunion pour vendre.

Sauf en ce qui concerne les réunions qui se déroulent dans une maison ou un local privé, toute consommation publique d'alcool fait l'objet d'un permis qui prend la forme d'un permis de réunion pour servir ou pour vendre.

Le Règlement sur les permis d'alcool, adopté en 1981, prévoit les conditions auxquelles il est soumis et les circonstances qui l'exigent. Ce permis s'applique à des événements ponctuels. Il

établit clairement que le législateur ne voulait pas laisser sans contrôle, même des événements ne durant qu'une soirée.

Le "vin libre" dans les restaurants est donc une manifestation qui s'inscrit à l'encontre d'un contexte continuellement perçu par le législateur comme devant faire l'objet de contrôles spécifiques suivis.

3.5 Les règlements municipaux

S'il existe une législation générale et des règlements spécifiques sur le contrôle de la consommation publique des boissons alcooliques, il existe aussi une réglementation municipale à ce sujet.

Elle se rapporte généralement au zonage, réduisant à certains secteurs d'une municipalité les établissements autorisés à vendre des boissons alcooliques et cela, par souci d'intérêt public et par égard à la tranquillité publique. De plus, dans certains règlements municipaux, on interdit la consommation extérieure de boissons alcooliques.

Par exemple, le Règlement 333 de la Ville de Montréal, modifié par le Règlement 5465, stipule:

> "Section 2aa - Il est défendu de consommer des boissons alcooliques en tout endroit du domaine public sauf
>
> a) dans un café-terrasse installé sur le domaine public, où la vente de boissons alcooliques est autorisée par la loi,
>
> b) à l'occasion d'un repas en plein air dans la partie d'un parc où la Ville installe des tables de pique-nique, ou
>
> c) dans les circonstances ou à l'occasion d'événements, de fêtes ou de manifestations, et suivant les conditions que le comité exécutif détermine par ordonnance."

De même, les articles 1 et 2 du Règlement 933 de la Ville de Québec s'expriment ainsi:

> "1. Il est défendu de consommer des boissons alcooliques dans les rues et places publiques de la Cité ainsi que dans tous les endroits où le public est généralement admis, à l'exception des lieux où la consommation des liqueurs alcooliques est autorisée par la loi.
>
> 2. Il est défendu de consommer des boissons alcooliques dans tout véhicule stationné ou circulant dans les rues et places publiques de la Cité."

Le "vin libre", en étant un phénomène non contrôlé, s'inscrit donc à l'encontre de la fonction des autorités municipales de déterminer des zones de consommation de boissons alcooliques.

4. Les caractéristiques des parties en cause

Les intervenants devant la Régie font partie de trois groupes. Dans le premier groupe se trouvent les restaurateurs qui exploitent déjà un permis d'alcool. Dans le second, ceux qui se livrent à la pratique du "vin libre" et dans le troisième se trouvent les consommateurs.

Evidemment, les points de vue de chacun de ces groupes sont très différents les uns des autres. Il faut mettre en perspective la dimension des forces en présence.

4.1 Les restaurants détenant un permis d'alcool

Dans le premier groupe, nous trouvons près de 7 000 détenteurs de permis d'alcool répartis sur le territoire du Québec. Ces restaurants ne sont toutefois pas homogènes. Les uns sont des établissements de haute gastronomie présentant une cuisine raffinée et recherchée, les autres sont des restaurants à cuisine généralement agréable et bonne et enfin, plusieurs milliers représentent de petits restaurants sans prétention autre que de fournir des repas qu'on dit complets mais qui peuvent se rapprocher du "fast food" quand ce n'est pas tout simplement du "fast food".

Même si ces établissements ont des permis d'alcool, ils offrent une carte de vins très variable. Les uns ont des cartes élaborées et recherchées qui comprennent des vins d'importations privées, d'autres ont des vins moyens disponibles dans les succursales de la Société des alcools du Québec ou de la Maison des vins et enfin, certains ont des vins ordinaires qui sont souvent comparables à ceux qu'on peut se procurer en épicerie.

Dans ces trois catégories de restaurants, même dans le groupe de haute gastronomie, bien peu ont des cartes de vins si spéciales que le consommateur éventuel décide de les fréquenter principalement à cause d'elles. Dans la quasi-totalité des cas, le consommateur choisit son restaurant en fonction de deux critères très simples: la nature du menu et le coût. Le vin n'est généralement considéré qu'un accompagnement au repas. Il serait très intéressant de savoir quelle est la proportion de consommateurs qui achètent, dans ces restaurants, du vin au verre ou au carafon par comparaison au vin en bouteille, mais les statistiques ne sont pas disponibles à ce sujet.

4.2 Les restaurants qui pratiquent le "vin libre"

On estime qu'il y a dans l'ensemble du Québec au plus 300 établissements qui pratiquent le "vin libre" et de ce nombre, 250 et plus se trouveraient dans le grand Montréal et les autres dans le reste du Québec. Dans le grand Québec, il y en aurait moins d'une dizaine.

Ces établissements semblent vraiment concentrés à Montréal, sur les rues Prince Arthur et Duluth, puisque parmi les intervenants 21 établissements sont de ce secteur.

Le menu se caractérise par une restauration plus ou moins diversifiée, centrée parfois sur quelques mets de préparation simple. Toutefois, c'est généralement par choix que ces établissements n'ont pas de permis d'alcool et c'est en fonction des goûts de la clientèle que la pratique du "vin libre" s'est développée chez eux. Ces restaurants ont trouvé moyen d'offrir un menu qui leur impose des coûts d'exploitation nettement moins élevés qu'aux restaurants à cuisine plus élaborée et ils sont en mesure, grâce à cette technique, d'être rentables sans avoir besoin du profit sur les boissons alcooliques que les restaurateurs avec permis d'alcool semblent devoir avoir pour se rentabiliser.

L'un des sujets d'incompréhension de la part des restaurants détenant un permis d'alcool à l'égard de ceux qui pratiquent le "vin libre" est celui de la rentabilité sans boisson alcoolique.

Les détenteurs de permis prétendent qu'il est impossible d'exploiter un restaurant sans permis d'alcool de façon rentable sans rogner sur la qualité des aliments.

Les audiences ont cependant démontré que tel n'était pas le cas. Il suffisait d'appliquer des techniques de rationalisation et de simplification des menus, de l'apprêt des aliments et des recettes pour que les coûts d'opération soient nettement moindres que dans le cas d'une cuisine plus traditionnellement préparée.

Il est donc faux de prétendre que la pratique du "vin libre" favorise une détérioration de la gastronomie proverbiale du Québec. Il s'agit tout simplement d'un choix de menu qui s'insère dans le contexte d'une société qui veut la pluralité des options.

Il existe environ 300 établissements de cette nature et les audiences n'ont pas révélé que le phénomène soit en train de se répandre de façon dangereuse pour l'économie du milieu. Toutefois, elles ont démontré que les consommateurs y trouvaient leur profit et qu'ils tenaient à conserver cette pratique.

4.3 Les consommateurs

Les consommateurs ont pris part au débat par l'entremise de l'Association des consommateurs du Québec et aussi, dans une certaine mesure, par les médias qui, sous forme de lignes ouvertes, de tables rondes ou autres ont réflété leurs goûts.

En effet, la Régie, dans son évaluation du phénomène du "vin libre", a cru indispensable d'examiner l'opinion que les médias d'information ont véhiculée à ce sujet. La presse, dans bien des cas, a mieux su saisir que bien des intervenants les réels enjeux du débat.

Il s'avère qu'au niveau des consommateurs qui pratiquent l'apport du vin, il s'en trouve deux catégories: ceux qui n'iraient jamais au restaurant s'ils ne pouvaient profiter du fait que certains

leur permettent d'apporter leurs vins et ceux qui aiment la liberté qu'offre l'apport d'une bouteille de vin de leur choix à un établissement de restauration, à cause de l'aspect pittoresque de l'événement qui constitue ainsi une attraction.

Ces derniers consommateurs ne sont pas des adversaires des restaurants avec permis d'alcool. Au contraire, ils les fréquentent mais ils aiment la diversité que leur offrent les deux possibilités.

Nous vivons dans une société de consommation et, en général, c'est le consommateur qui établit la rentabilité ou la faillite d'un commerce selon qu'on sait lui donner ou non ce qu'il recherche.

4.4 Les forces en présence

Nous sommes devant une situation assez spéciale quand on analyse les forces en présence. Nous avons d'un côté environ 12 000 restaurants dont 7 000 ont choisi d'avoir un permis d'alcool et 5 000 ont décidé de ne pas en avoir. D'un autre côté, il y a tout au plus 300 restaurants qui pratiquent le "vin libre".

Enfin, face à tout cela, il y a tous les consommateurs de repas au restaurant qui fréquentent indifféremment, semble-t-il, l'un ou l'autre type de restaurants.

On peut être surpris par le rapport de force. Comment se fait-il que 300 restaurants aient réussi à attirer tant d'attention sur eux-mêmes?

La réponse probable est qu'ils fournissent aux consommateurs une activité qui leur plaît et aux restaurateurs avec permis, une inquiétude quant au fait que de plus en plus de consommateurs s'intéressent à cette forme de restauration.

Toutefois, depuis 1982 et encore présentement, ce phénomène semble quand même contingenté par les besoins. Cependant, plus on le combat, plus on semble attirer l'attention sur lui et lui faire de la publicité de nature à activer sa clientèle.

4.5 La liberté d'initiative

Les restaurateurs qui pratiquent le "vin libre" ont souvent invoqué le fait que nous vivons dans un régime de liberté d'entreprise qui met, parmi ses valeurs, l'esprit d'initiative, d'invention,

d'innovation et aussi que dans un régime de concurrence, c'est le plus innovateur qui a le dessus sur celui qui se cantonne dans le coutumier.

Un régime de libre entreprise ne fait pas que favoriser l'entrepreneur; il est aussi au bénéfice du consommateur qui en tire des avantages certains car tous les intervenants doivent être aux aguets et à l'écoute des besoins du consommateur qui seul sait distribuer des constats d'échec ou de succès, de seuil de tolérance ou de répulsion, d'acceptation ou de refus.

Nous vivons dans une société où l'intérêt public et la tranquillité publique se mesurent dans le niveau d'acceptation du consommateur. La liberté d'initiative fait partie du domaine de l'intérêt public.

5. L'analyse des hypothèses et des arguments

Le Ministre du Tourisme a donné mandat à la Régie de tenir des audiences pour examiner ce que pouvaient penser les associations et les consommateurs des six hypothèses de solution suivantes:

1. Interdiction pure et simple;
2. Interdiction pour les actuels détenteurs de permis d'alcool et permission aux non-détenteurs;
3. Protection des "droits acquis" aux non-détenteurs de permis et interdiction pour tout le monde à l'avenir;
4. Restriction au vin seulement;
5. Création d'un permis de consommation;
6. Autres suggestions.

Dans les pages qui suivent, nous allons brièvement analyser les prises de position des différents intervenants face à ces hypothèses, principalement quant à trois d'entre elles qui ont fait l'objet de commentaires spécifiques.

5.1 Interdiction pure et simple

Cette hypothèse aurait pour but de faire en sorte que le Gouvernement adopte une législation qui

interdise tout apport, par le consommateur, de boissons alcooliques dans tout lieu public, que ce soit un restaurant ou une autre salle.

Cet effet serait obtenu par la suppression du deuxième alinéa de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

Les intervenants qui préconisent cette alternative sont les suivants:

- L'Association des restaurateurs du Québec;
- L'Association des marchands détaillants du Canada, Québec Inc.;
- Le Groupe Uni-Tables;
- Le Regroupement des restaurateurs du boulevard St-Martin (Laval) Inc.

Après s'être prononcée pour le statu quo, l'Association hellénique des restaurateurs du Québec s'est ravisée le matin de l'audience pour demander l'interdiction pure et simple.

Egalement, durant la rédaction de ce rapport, l'Association des restaurateurs chinois de Montréal a transmis à la Régie son opposition à cette pratique du "vin libre".

5.2 Statu quo

Les intervenants qui sont en faveur de la situation actuelle sont les suivants:

- L'Association des détaillants en alimentation du Québec;

- L'Association des épiciers en gros du Québec;
- Le Regroupement des restaurateurs non licenciés Enr.;
- L'Association des consommateurs du Québec.

Ces associations, dans leurs représentations, ont clairement laissé savoir à la Régie qu'elles réprouveraient la suppression pure et simple du "vin libre".

5.3 Permis de consommation

D'autres intervenants sont également pour la suppression du "vin libre" mais s'en accommoderaient si le Gouvernement décidait de prévoir un permis de consommation:

- L'Association des résidents du Mail piétonnier Prince Arthur;

- L'Association des hôteliers de la province de Québec;

Toutefois, selon une lettre qui a fait suite aux audiences, cette dernière association se rallie à la suppression pure et simple.

6. Les caractéristiques et limites intrinsèques au phénomène du "vin libre"

Plusieurs critiques des opposants au "vin libre" ont présenté ce phénomène comme une menace permanente qui risque de déstabiliser à plus ou moins long terme l'industrie de la restauration au Québec.

Les arguments invoqués à cet effet sont les suivants:

- C'est une mode qui risque de s'étendre à tous les consommateurs ou presque s'ils voient que ça leur coûte ainsi beaucoup moins cher.

- Cela risque de diminuer les standards de la cuisine québécoise parce que cela incite les gens à se contenter de cuisine médiocre.

- Cela risque de développer chez les consommateurs un goût pour les vins "modestes" en vente chez les dépanneurs.

Inutile de dire que cette approche relève plus des préjugés que d'une analyse précise de la réalité.

En effet, ce phénomène du "vin libre" comporte en soi ses propres limitations qui sont très contraignantes quant aux boissons et quant à la clientèle.

6.1 Quant aux boissons alcooliques

Les boissons alcooliques se trouvent dans des contenants volumineux et plus les quantités et les variétés en cause sont grandes, plus l'embarras de leur transport est grand. On imagine le problème que représenterait l'apport dans un restaurant,par un même client, d'une certaine variété d'apéritifs, d'un éventail de vins blancs ou rouges et d'un choix de digestifs,si le consommateur voulait rivaliser avec un restaurant avec permis d'alcool qui, sans effort pour le consommateur, offre déjà toutes ces variétés et encore plus.

On voit mal, en effet, un couple se présenter au restaurant encombré de tant de bouteilles pour faire face au besoin de chacun en fonction de ses désirs et du menu.

De plus, la disponibilité de ces boissons crée aussi un problème. A moins d'être très prévoyant, on risque de ne pas avoir tous les types de boissons qui iraient avec la composition du menu et en cours de repas, d'en manquer. On a beau prétendre que les dépanneurs ne sont pas loin, il n'en reste pas moins qu'il est très désagréable d'interrompre un repas et sortir pour aller faire des emplettes de vins additionnels.

Ces quelques notes laissent songer que le phénomène de l'apport de sa propre boisson n'est pas aussi attrayant pour tout le monde et pour toutes les circonstances et que cela s'adresse à une clientèle bien particulière et bien déterminée. On ne s'improvise pas consommateur d'un restaurant à "vin libre". On y pense et on limite ses envies, on se prive déjà de certaines "libertés", avant même de s'y rendre par le choix d'une bouteille spécifique.

6.2 Quant à la clientèle

La clientèle qui fréquente les établissements à "vin libre" le fait pour bien des raisons. Ces raisons peuvent être de trois ordres:

1. d'ordre économique;
2. d'ordre circonstanciel;
3. d'ordre touristique;

Il existe dans notre société beaucoup de gens qui vont au restaurant soit parce qu'ils en ont l'habitude, soit parce qu'ils en éprouvent un besoin de circonstance.

Le client a rationnellement fait un choix en fonction de désirs personnels. Il s'est généralement fait une idée de ce qu'il veut manger

et s'est préparé en conséquence. Il est important pour lui de disposer de plusieurs types de cuisines: cuisines internationale, française, italienne, grecque, fruits de mer, grillades, cuisine spécialisée ou fast food, etc...

Le restaurant à "vin libre" tombe dans la catégorie des restaurants spécialisés, c'est-à-dire de ceux qui attirent leur clientèle par une caractéristique spéciale, comme la cuisine exotique, les spectacles en mangeant, etc...

Le "vin libre" n'est, dans ce contexte, pour un client, qu'un élément dans le processus de sélection d'un restaurant pour un événement prévisible.

La visite au restaurant, si elle est préméditée, suppose une préparation psychologique de la part du futur consommateur ce qui lui permet, s'il a choisi le "vin libre", de prendre une bouteille dans sa cave ou d'arrêter à un magasin de la Société des alcools du Québec ou chez un dépanneur.

Ceux qui y vont pour des raisons économiques sont souvent des gens qui ont un goût de manger au restaurant sans avoir les moyens d'investir gros

dans cet événement. On y retrouve des gens à revenus modestes qui préfèrent mettre le coût de la dépense sur la nourriture et ne consacrer qu'un faible montant à l'achat de boissons alcooliques pour accompagner ce repas.

Les gens qui apportent des boissons de grand coût représentent une proportion très très faible des gens qui fréquentent des établissements à "vin libre". En effet, selon les informations provenant du milieu, les vins généralement apportés dans les restaurants à "vin libre" sont de qualité courante et de prix modestes. On retrouve parmi cette clientèle des étudiants, de jeunes couples qui s'offrent une sortie au restaurant malgré des revenus modestes ou des touristes attirés par l'aspect inusité de l'événement, par son pittoresque et son apparente exclusivité au Québec.

On y trouve aussi évidemment quelques personnes qui tiennent au principe du "vin libre" et qui le font par souci d'être différentes des autres. D'autres enfin le font simplement parce qu'à l'occasion, l'événement peut être intéressant et qu'il n'y a rien qui soit asocial, amoral ou anarchique dans ce comportement.

Toutefois, les consommateurs en majorité ne sont pas intéressés à s'embarrasser d'un attirail de bouteilles diverses encore moins lorsqu'ils se présentent au restaurant avec des invités à épater ou à séduire. Ils choisissent alors les restaurants détenant déjà un permis d'alcool et toutes les boissons voulues sans problèmes personnels.

En conclusion, le phénomène du "vin libre" voit donc sa limite dans sa nature même. Il n'est qu'une alternative et non une panacé. C'est un choix circonstanciel et non continuel.

L'aspect embarrassant du transport des boissons alcooliques est sujet à décourager la majorité des consommateurs parce que s'ils désirent aller manger à l'extérieur de chez eux, ce n'est pas pour s'encombrer de ce qu'ils auraient besoin pour leurs agapes qui sont perçues comme dérogatoires au quotidien de la consommation chez eux. Il faut que ce soit différent pour être attrayant.

6.3 Quant aux propriétaires de restaurants

L'Association des restaurateurs, dans son argumentation, ironisait en disant que bientôt, si

on n'y met pas fin, des restaurateurs vont aller jusqu'à suggérer à leurs clients d'apporter leurs propres steaks.

Cette situation n'est pas si hypothétique que cela puisqu'à Québec, le restaurant La Ripaille situé rue Buade, tel que rapporté dans le journal Le Soleil du 18 janvier 1986, invite ses clients à apporter leur gibier pour que les cuisiniers le préparent. Un autre restaurant, La Goéliche à l'Ile d'Orléans, annonce qu'on peut préparer des repas gastronomiques pour les clients qui voudraient apporter leurs grands crus à son établissement.

C'est un choix additionnel qu'on donne aux consommateurs et il n'apparaît rien dans cela qui puisse être perçu comme étant contre l'ordre public si certaines précautions sont prises pour assurer au public hygiène, salubrité et sécurité.

6.4 Les comportements ailleurs

Dans le débat concernant le "vin libre", on a souvent mentionné que ce phénomène était unique au Québec et qu'on ne le retrouvait nulle part ailleurs.

De cette situation, certains tirent arguments pour dire que si ça ne se fait nulle part ailleurs, ça ne doit pas se faire au Québec non plus. D'autres, par contre, prétendent que le Québec ayant été à l'avant-garde dans le domaine de l'acceptation de la consommation des boissons alcooliques, le phénomène du "vin libre" ne fait que démontrer une fois de plus l'aspect avant-gardiste du Québec, comme cela a été le cas en 1921 lors de la création de la Commission des liqueurs alors que le reste de l'Amérique optait pour la prohibition.

Il est difficile de vérifier ce qui se fait ailleurs dans le domaine de la consommation non réglementée de boissons alcooliques. En effet, par définition, le phénomène du "vin libre" est une activité qui repose sur une absence de réglementation.

Si le même phénomène existe ailleurs, il ne peut que reposer lui aussi sur une absence de réglementation ce qui en rend la recherche difficile, particulièrement au niveau des bibliothèques; il faut donc s'en reporter à l'expérience personnelle.

D'après monsieur Gilles Dusseault dont l'avis a été publié dans le journal "La Presse" du 24 janvier 1986, le phénomène est accepté comme allant de soi en Australie et en Nouvelle-Zélande.

Dans plusieurs pays européens, selon l'expérience personnelle de certains membres de la Régie, beaucoup de restaurations publiques de type cafétéria acceptent les clients avec leurs vins.

Ces observations sont cependant non déterminantes quant à l'issue du débat. En effet, il est peu important de savoir si cette pratique se fait ailleurs.

La question à laquelle il faut répondre est la suivante: Cette pratique est-elle ou non dans le contexte québécois contre l'intérêt public ou l'ordre public ou la tranquillité publique?

7. Le prix des boissons alcooliques dans les restaurants

7.1 Le prix de base et le prix de vente

A la base de l'argumentation principale, à la fois des défenseurs de la pratique du "vin libre" comme de tous ceux qui la condamnent, se trouve le prix des boissons alcooliques vendues au restaurant.

Au cours des audiences, on nous a mentionné que le profit sur les boissons alcooliques était important sinon indispensable à la rentabilité de plusieurs restaurants.

Par ailleurs, force est de constater qu'il est possible d'exploiter un restaurant sans permis d'alcool et d'être rentable puisque 5 000 restaurants sont dans cette situation.

Du côté des consommateurs, le prix très élevé des vins figurant à la carte des vins des restaurants apparaît comme l'une des causes principales de la popularité du phénomène du "vin libre".

En effet, le consommateur connaît le coût de base des vins car il dispose d'outils de mesure des prix affichés sur les cartes des vins des restaurants.

Ces outils de mesure sont d'une part le Répertoire des vins et spiritueux de la Société des alcools du Québec, publié sur une base saisonnière, et de l'autre, l'excellent Guide des vins de Michel Phaneuf qui permet de façon simple et efficace de savoir si on a affaire à un vin digne d'être bu ou à un vin sans intérêt. Ce guide est d'une très grande importance dans la formation de l'opinion du consommateur québécois car il est le seul qui touche en pratique l'ensemble des vins du Répertoire des vins et spiritueux de la Société des alcools du Québec, en les appréciant selon leur valeur intrinsèque.

Le consommateur est donc en mesure de connaître les prix et surtout, de faire l'évaluation qualité-prix. Il tire ses propres conclusions sur la différence entre le prix du Répertoire de la Société des alcools du Québec et celui mentionné à la carte des vins d'un restaurant et voit si cette différence mérite d'être supportée en fonction de la qualité du vin offert.

7.2 La taxe de 4,4 %

Les restaurateurs, dans leur présentation, ont fait état du fait qu'ils doivent payer leurs boissons

alcooliques achetées auprès de la Société des alcools du Québec, 4,4 % de plus que le simple citoyen.

Cette taxe découle de la Loi sur les licences qui impose, à l'article 79.11, un droit supplémentaire de 13,4 % sur le prix vendu, déduction faite de ce prix d'une taxe de 9 % qui est la taxe de vente. En effet, comme il s'agit d'un produit acheté en vue de la revente, il se trouve exempté de la taxe de 9 % ce qui laisse une différence mathématique de 4,04 % entre le prix chargé par la Société à un simple citoyen et celui chargé à un détenteur de permis d'alcool, car le montant de 4,4 % doit être calculé sur le prix de base, c'est-à-dire sans la taxe de vente de 9 % qui est toujours incluse dans le prix mentionné au Répertoire. Pour le restaurateur, la taxe de 13,4 % a donc une expression mathématique de 4,04 % sur le prix au Répertoire de la Société des alcools.

Cet argument apparaissant comme très important, la Régie a cru bon de faire le calcul du prix de quelques vins qu'elle a retrouvés sur les cartes de vins d'un certain nombre de restaurants.

A sa grande surprise, elle a constaté que dans la majorité des cas, le prix payé par le restaurateur

pour ses vins est inférieur à celui payé par le simple citoyen. Cela est dû au fait que depuis le printemps 1985, la Société des alcools du Québec accorde un rabais de 3,50 $ la caisse de douze bouteilles de boissons alcooliques achetées par un restaurateur. Ce rabais fait en sorte que la taxe de 4,4 % est annulée et que dans tous les cas des vins listés à 7,40 $ ou moins, le restaurateur paie ceux-ci moins cher que le simple citoyen. La Société des alcools consent ainsi un escompte de volume aux restaurateurs de sorte qu'ils paient vraiment leurs boissons moins chères que ceux qui achètent à l'unité.

Nous pensons indispensable d'illustrer ce que représente vraiment cette taxe de 4,4 % pour un détenteur de permis de restaurant.

Les tableaux ci-après illustrent ces faits:

MODE DE CALCUL DE LA TAXE DE 13,4% APPLIQUÉE SUR LE PRIX D'UNE BOUTEILLE DE 10,00 $ AU COMPTOIR DE LA S.A.Q.

PRIX DE BASE	9,17 $	
TAXE DE VENTE	+ 0,83 $	(9%)
PRIX AU COMPTOIR	= 10,00 $	

MODE DE CALCUL DE LA TAXE

	13,4%	ET	4,04%
PRIX	9,17 $		10,00 $
TAXE AU RESTAURATEUR	+ 1,23 $		+ 0,40 $
PRIX AU RESTAURATEUR	= 10,40 $		= 10,40 $

COUT COMPARATIF D'UNE BOUTEILLE DE VIN

MARQUE	COUT au PUBLIC ***	TAXE 4.04% ****	ALLOCATION *	COUT au RESTAURATEUR	RABAIS AUGMENTATION **	PRIX DE VENTE MAJORATION DOUBLE	PRIX DE VENTE MAJORATION TRIPLE
Amandières, grande réserve chauvenet	4,75$	0,19$	0,29$	4,65$	- 0.10$	9,50$	14,25$
Monnessin export cuvée st-Pierre	4,90$	0,20$	0,29$	4,81$	- 0.09$	9,80$	14,70$
Cuvée spéciale barton et guestier	4,95$	0,20$	0,29$	4,86$	- 0.09$	9,90$	14,85$
Lichette noémie vernaux	5,40$	0,22$	0,29$	5,33$	- 0.07$	10,80$	16,20$
Prince blanc, bordeaux a.c. barton et guestier	7,40$	0,30$	0,29$	7,41$	0.01$	14,80$	22,20$
Carte noire cellier des dauphins	7,70$	0,31$	0,29$	7,72$	0,02$	15,40$	23,10$
Mouton-cadet bordeaux a.c.	8,50$	0,34$	0,29$	8,55$	0,05$	17,00$	25,50$
Prince noir, bordeaux a.c. barton et guestier	8,60$	0,35$	0,29$	8,66$	0,06$	17,20$	25,80$
Pisse-dru, beaujolais a.c. noémie vernaux	9,45$	0,38$	0,29$	9,54$	0,09$	18,90$	28,35$
Brouilly a.c. 1983 georges duboeuf	11,95$	0,48$	0,29$	12,14$	0,19$	23,90$	35,85$
Champagne cordon rouge brut g	29,15$	1,18$	0,29$	30,04$	0,89$	58,30$	87,45$
Pouilly-fuissé a.c.1984 a. bichot et cie	31,15$	1,26$	0,29$	32,12$	0,97$	62,30$	93,45$

* Allocation: Rabais de 3.50 $ accordé pour chaque caisse complète achetée

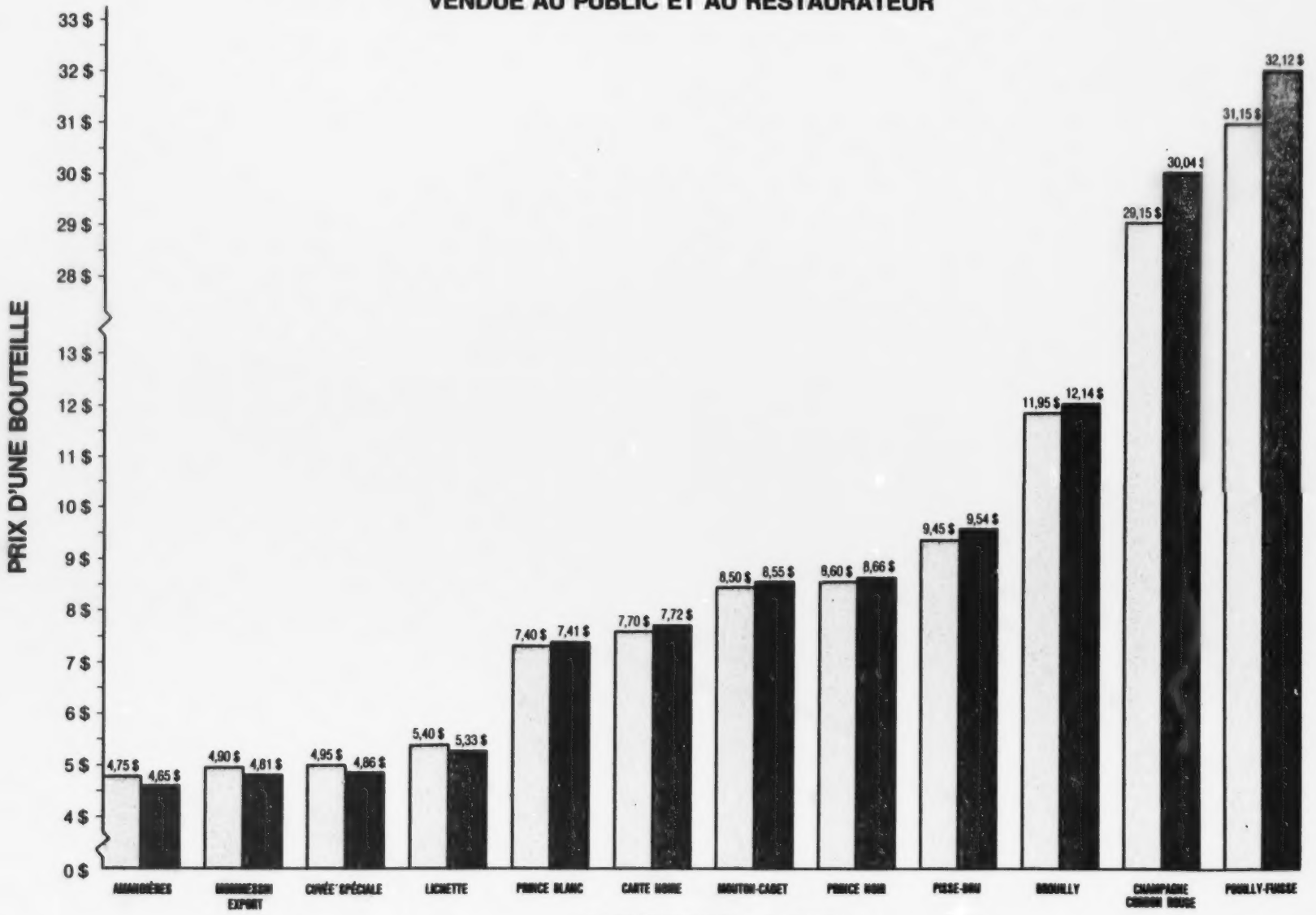
** RABAIS/AUGMENTATION: Le prix payé est inférieur (-) ou supérieur à celui d'un simple citoyen

*** Sources: Répertoire des vins et spiritueux (hiver 85) de la S.A.Q.

**** L'ajout des droits de 13.4% chargé aux restaurateurs équivaut à 4.04% sur le prix de liste de la S.A.Q.

COÛT COMPARATIF D'UNE BOUTEILLE DE VIN

VENDUE AU PUBLIC ET AU RESTAURATEUR



SOURCES: Répertoire des vins et spiritueux (hiver 85) de la S.A.Q.

Le consommateur moyen, au restaurant, consomme principalement des vins qui figurent au Répertoire de la Société des alcools du Québec et dont les prix se situent entre 5 $ et 10 $.

Arrêtons-nous à un vin d'un prix de 8,50 $ au Répertoire de la Société des alcools du Québec. Un restaurateur qui commande à la caisse a droit à un rabais de 3,50 $ la caisse de douze bouteilles.

Prenons comme exemple une bouteille de 750 ml de Mouton Cadet blanc, Bordeaux a.c. Baron Phillippe de Rothschild figurant au Répertoire de la Société des alcools du Québec (hiver 1985), au prix unitaire de 8,50 $ qui coûte 102 $ pour une caisse . Il faut ajouter le droit de 4,4 %, moins 9 % de taxe de vente, ce qui fait un supplément de 4,04 % du prix de liste de la Société des alcools du Québec. Ce droit de 4,4 % sur le Mouton Cadet représente 0,34 $ la bouteille moins le rabais de 0,29 $ la bouteille pour achat à la caisse, ce qui laisse un prix de 8,55 $ la bouteille de Mouton Cadet qui se vend généralement entre 18 $ et 24 $ dans un restaurant à carte moyenne.

La taxe additionnelle réelle de 0,05 $ par bouteille est sûrement sans grande signification dans la

différence de prix entre 8,50 $ et 24 $ inscrits à certaines cartes de vins de restaurants pour ce produit.

Il est coutumier dans les restaurants d'accorder une majoration de 2 fois, 3 fois et même 4 fois le prix de la bouteille, 3 fois étant la situation la plus souvent constatée par la Régie avec une majoration décroissante pour les vins les plus dispendieux.

Examinons quelques autres marques que la Régie a retrouvées sur des cartes de vins prises au hasard.

Nous pouvons constater aux deux tableaux reproduits plus haut le prix que doit payer le public pour une bouteille de vin à la Société des alcools du Québec et celui que doit payer le restaurateur pour la même bouteille achetée à la caisse. Rappelons-nous que ce dernier doit acquitter une taxe de 4,4 % mais bénéficie d'un escompte de 3,50 $ accordé pour chaque caisse complète achetée.

Ces tableaux démontrent aussi le prix de vente de la même bouteille que nous retrouvons sur les cartes des vins de la plupart des restaurants en prenant pour acquis des majorations double et triple.

Constatations de cet exercice: Pour tous les vins listés à 7,40 $ ou moins, le restaurateur paie moins cher la bouteille que le simple citoyen. A partir de 7,40 $, le restaurateur commence à payer un supplément relativement peu élevé par bouteille car ce n'est que lorsque le restaurateur achète une bouteille listée à plus de 31 $ au Répertoire de la Société des alcools du Québec qu'il commence à payer des droits additionnels de 1 $ ou plus la bouteille.

Une bouteille listée à 31,15 $ revient donc à 32,12 $ au restaurateur.

Si nous prenons comme exemple un champagne Cordon rouge Brut G. H. Mumm, listé à 29,15 $, le détenteur de permis paie 0,89 $ de plus alors qu'on retrouve souvent cette bouteille vendue à 70 $ et 80 $ au restaurant.

Il est vrai qu'à cela il s'ajoute des frais de livraison de 0,70 $ la caisse ce qui représente moins de 0,06 $ par bouteille.

Nous constatons donc que la taxe de 4,4 % ne constitue pas un facteur déterminant dans le prix qui figure sur la carte des vins d'un restaurant.

Cette analyse confirme donc l'allégation des restaurateurs à l'effet qu'une grande partie de leurs profits provient de la vente des boissons alcooliques.

Dans cette analyse, nous ne tenons pas compte des apéritifs et des digestifs qui font l'objet également d'une appréciable différence de prix entre celui chargé aux consommateurs et celui payé à la Société des alcools du Québec.

7.3 La taxe de 10 %

Parmi les autres arguments invoqués, il y a celui que les restaurateurs doivent charger une taxe de 10 % sur les vins consommés au restaurant. Cette taxe est prévue à la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie à l'article 2, paragraphes 1 et 4 du chapitre T-3 des Lois du Québec.

Elle n'est pas spécifique aux vins ou autres boissons alcooliques mais plutôt globale en fonction de ce qui est consommé dans l'ensemble d'un repas de 3,26 $ et plus.

Elle ne vise donc pas spécifiquement les vins ou autres boissons alcooliques. Elle touche l'ensemble du repas et inclut ce qui est bu à l'occasion du repas, puisque nous sommes dans un restaurant et que les boissons ne peuvent être consommées qu'à l'occasion d'un repas. C'est donc tout repas de 3,26 $ ou plus qui est visé par la taxe de 10 %, que le client consomme ou non du vin ou d'autres boissons alcooliques.

L'un des arguments des opposants au "vin libre" est qu'une bouteille payée 20 $ dans un restaurant avec permis est touchée d'une taxe de 10 % pour en porter le prix à 22 $ alors que s'ils consomment la même bouteille dans un restaurant à "vin libre" une telle taxe ne serait pas imposée.

L'argument des supporteurs du "vin libre" pour contrer cette allégation est que quelqu'un qui apporte sa propre bouteille déplace ses dépenses du vin à la nourriture, et va acheter plus d'aliments qu'il ne le ferait dans un restaurant avec permis d'alcool.

Ce prix, pour le Gouvernement, représenterait donc substantiellement le même montant en taxe. Que la taxe de 10 % soit perçue sur une facture de 40 $

incluant le vin ou excluant le vin est sans importance pour le consommateur et pour le Ministère du Revenu.

7.4 Les pertes potentielles en taxation

Comme nous l'avons vu, ceux qui supportent l'interdiction du "vin libre" prétendent que le Gouvernement perd des montants importants en taxes à cause de ce phénomène.

Cependant, aucun dossier n'a été présenté à la Régie à ce sujet. Aucune étude scientifique ne semble avoir été faite là-dessus par les intervenants.

Toutefois, cet argument semble sans valeur puisqu'on a vu que la taxe de 4,4 % est déjà rendue, à toute fin pratique, sous forme d'escompte aux restaurants qui achètent à la caisse. C'était d'ailleurs le but de cette mesure d'escompte de 3,50 $ la caisse.

Cette conclusion relativement au peu de perte de revenus du Gouvernement est également vraie sur la taxe de 10 % sur les repas puisqu'elle est transférée à un montant plus élevé de nourriture.

7.5 Conclusion et recommandation

Il découle donc de ces considérations que le phénomène du "vin libre" ne crée pas de pertes majeures sur le plan taxation et ne constitue pas quant à la structure fiscale une concurrence déloyale à l'égard des restaurateurs avec permis. Les opposants au "vin libre" doivent faire reposer leur argumentation sur autre chose que la fiscalité.

Toutefois, force est de constater que cette taxe de 4,4 % ou plutôt de 4,04 % en sus du prix de liste des boissons de la Société des alcools du Québec constitue un irritant constant dans le milieu de la restauration et qu'elle sert d'argument à tous les griefs que ce milieu veut formuler à l'encontre du Gouvernement.

Si on considère ce que cette taxe coûte en frais d'administration à la Société des alcools du Québec et si on garde à l'esprit la remise de 3,50 $ la caisse de boissons achetée par les restaurateurs, on ne peut qu'être enclin à recommander au Gouvernement son abolition et son remplacement par un système plus efficace qui créerait moins de frustrations dans le monde des détenteurs de permis.

Dans la foulée du problème du "vin libre", la taxe de 4,4 %, ou son expression mathématique 4,04 % au-delà du prix de la Société des alcools du Québec, devrait être abolie afin de rendre au commerce des boissons alcooliques un aspect plus égalitaire concernant les détenteurs de permis.

8. La nécessité de contrôler la consommation publique d'alcool

Par ses effets physiologiques sur le cerveau, l'alcool altère d'une façon ou d'une autre le comportement du consommateur, en fonction des quantités ingurgitées.

En conséquence, les sociétés organisées ont toujours entouré de contrôles plus ou moins stricts la consommation publique d'alcool.

8.1 Les raisons

La nécessité de ces contrôles a été bien démontrée dans le Rapport Thinel aux pages 94, 95 et 96.

"94. Nous croyons quant à nous que des restrictions au commerce des boissons alcooliques se justifient pleinement par l'obligation pour l'Etat de protéger et d'assurer l'ordre public et, subsidiairement, de procurer des recettes fiscales. Toutefois, un régime moderne de surveillance des débits de boissons devrait être d'inspiration libérale et respectueux des droits fondamentaux des individus.

Le maintien de l'ordre public

Puisque la liberté de chacun s'arrête au moment où elle peut nuire à la liberté et aux droits d'autrui, il s'ensuit que la liberté d'exploitation des débits de boissons dans un Etat moderne ne peut être absolue et illimitée; des restrictions à cette

liberté se justifient par la poursuite d'intérêts supérieurs aux seuls intérêts individuels. Cet intérêt supérieur est le maintien de l'ordre public. En d'autres termes, il existe pour tout individu un droit fondamental, celui de gagner sa vie. Mais ce droit ne peut être absolu; il doit être subordonné au bien de la société en général. Ainsi, afin d'assurer la protection d'autrui, tout individu qui désire être admis au sein d'une profession doit démontrer qu'il possède les qualités requises pour bien l'exercer. De même, l'Etat ne saurait laisser vendre des boissons alcooliques par quiconque sans imposer certaines restrictions destinées à maintenir l'ordre public."

"95. Les lieux publics constituent certainement le domaine d'application naturel de la notion d'ordre public. Comme les débits de boissons ne sont pas des endroits où s'exerce un simple commerce privé, mais plutôt des lieux ouverts au public ou destinés à un usage collectif, le recours à la notion d'ordre public nous apparaît tout à fait approprié.

Nous considérons que la notion d'ordre public, bien qu'elle soit encore peu explorée en droit public québécois, peut se décomposer en trois éléments principaux: la tranquillité, la salubrité et la sécurité publiques.

La tranquillité publique

La tranquillité publique justifie des mesures particulièrement sévères en certains endroits et à certains moments.

La tranquillité publique exige que le droit d'ouverture des débits de boissons soit soumis à des restrictions quant à leur emplacement. Il est clair que l'ouverture de débits de boissons dans le voisinage immédiat de certaines institutions peut être considérée comme nuisible à l'ordre public. C'est pourquoi nous estimons que les édifices du culte, les institutions d'enseignement et de bien-être de même que les hôpitaux doivent bénéficier d'une zone de protection contre le bruit et les dangers de rixes. La loi actuelle ne prévoit pas de tels périmètres de protection, mais il faut reconnaître que la Régie a été généralement consciente de ce problème dans l'exercice de son pouvoir discrétionnaire.

Pour les mêmes raisons, la tranquillité publique exige une réglementation appropriée quant aux heures

d'ouverture et de fermeture des établissements, plus particulièrement dans le cas des cabarets et des bars.

La salubrité publique

La salubrité publique est le deuxième élément de la notion d'ordre public. Elle a pour objet la sauvegarde de la santé et de l'hygiène publiques. Les débits de boissons, avons-nous dit, sont des lieux publics. L'autorité a le devoir de s'assurer de leur propreté et de celle des contenants dans lesquels sont servies les boissons alcooliques. Elle doit aussi s'assurer que ces établissements sont munis d'installations sanitaires appropriées.

La sécurité publique

La sécurité publique ne se limite pas au bon ordre et à la sécurité physique; elle doit s'étendre à l'ordre économique et à la protection des consommateurs.

La sécurité publique commande d'abord à l'autorité de prévoir des restrictions tenant à la personne des débitants."

"96. Toujours en vue d'assurer la protection du consommateur, un contrôle particulièrement sévère doit être exercé sur l'authenticité et la quantité des boissons alcooliques achetées pour consommation sur place."

Il existe des endroits réservés à cette consommation publique; il s'agit de débits de boissons où le propriétaire ou l'exploitant, en vertu d'un permis, vend ces boissons et, en contrepartie de cette permission, doit exercer des contrôles sur les consommateurs et le milieu de consommation.

Même lorsque la consommation se fait à l'extérieur, elle est entourée de contrôles: des règlements municipaux limitent ou interdisent la consommation dans les parcs publics, dans les rues, etc.

Les sociétés ont toujours cru indispensable d'exercer des contrôles sur cette activité humaine car l'alcool a des effets multiples, prévisibles ou imprévisibles sur les individus et au nom de l'intérêt public et de la tranquillité publique, il est admis qu'il faut encadrer l'individu et limiter sa liberté d'usage public de ces produits. C'est encore plus vrai lorsque des mineurs sont en cause. Notre société considère que les mineurs sont plus vulnérables à l'alcool et doivent être protégés contre sa consommation abusive quand ce n'est pas contre sa consommation tout court.

La nécessité des contrôles découle donc des besoins d'assurer la tranquillité publique et du besoin de protéger les mineurs.

De plus, l'état a choisi de retirer, sous forme de taxes, des revenus importants de la consommation d'alcool et a entouré la vente de ces produits de mécanismes de contrôles à cette fin.

Le phénomène du "vin libre" va donc à l'encontre de ce que la société a conçu comme devant faire l'objet de contrôles en vue du plus grand bien de la communauté.

8.2 Les formes de contrôle

Pour exercer ces contrôles, la société impose généralement l'obligation d'obtenir un permis, c'est-à-dire d'établir devant un organisme prévu à cette fin qu'on a les qualités voulues pour se livrer à ce commerce et qu'on offre les garanties raisonnables qu'on le fera dans un contexte de respect de la tranquillité publique c'est-à-dire dans les limites du seuil de tolérance de la société contemporaine.

Donc, pour faire le commerce de boissons alcooliques, il faut se qualifier personnellement et établir que le lieu du commerce rencontre des normes de sécurité et d'hygiène compatibles avec les activités qui découlent de la consommation d'alcool.

Si on veut que l'établissement dont on a la responsabilité serve à ces fins, il faut donc qu'on établisse que les garanties sociales voulues sont existantes. Il faut donc prouver devant un organisme qu'on peut garantir que cette activité se fera dans un contexte sécuritaire et hygiénique, sans troubler l'ordre public, que les taxes afférentes à ce genre d'activité seront bien perçues pour l'Etat et lui seront remises, etc.

Dans notre société, il apparaît donc évident que l'Etat ne peut laisser des individus en inciter d'autres à consommer publiquement des boissons alcooliques sans que des contrôles appropriés soient exercés.

Bref, la consommation libre en public de boissons alcooliques est une menace à la tranquillité publique à cause de l'absence de contrôles appropriés sur l'exploitant, sur le local utilisé, sur le consommateur et sur la fiscalité.

9. Les avantages et les inconvénients des solutions proposées par les intervenants

L'avis publié dans les journaux découlant de l'exposé du Ministre du Tourisme prévoyait six hypothèses de solution.

Toutefois, les mémoires présentés par les intervenants de même que leurs témoignages se sont réduits à l'étude de trois solutions:

La première solution est celle de l'interdiction pure et simple du phénomène par la suppression du deuxième paragraphe de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

La deuxième solution préconisée est le statu quo.

La troisième solution est celle d'un permis de consommation.

Personne n'a proposé le gel aux droits acquis ni la limitation du permis au vin seulement.

Il se dégage donc de l'étude des mémoires et des témoignages que la solution devrait résider dans l'une de ces hypothèses.

En effet, personne n'a proposé de solution autre que celle envisagée par les hypothèses.

9.1 Interdiction pure et simple

Cette solution se réaliserait par la suppression du paragraphe 2 de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

Les avantages seraient d'exprimer tout à fait clairement qu'il n'est pas possible d'apporter dans un lieu public des boissons alcooliques.

Cela supprimerait évidemment toute possibilité pour tout restaurant de laisser les clients apporter leurs boissons.

Pour les restaurateurs avec permis d'alcool, l'avantage de cette solution consisterait dans l'élimination d'une forme de concurrence maintes fois dénoncées.

Pour les restaurateurs qui pratiquent le "vin libre", il n'y aurait évidemment pas d'avantage à cette solution. Ils n'y verraient que des inconvénients importants.

En effet, plusieurs durant les audiences nous ont dit avoir fait des investissements pour organiser un restaurant qui ne puissent pratiquer que le "vin libre". Ils procédaient ainsi parce que, selon eux, le texte de la loi de juin 1982 le leur permettait. Semble-t-il, leur cuisine ne peut sans modifications majeures, être convertie à des menus plus élaborés. Ils n'ont pas de lieux pour entreposer des boissons alcooliques.

L'inconvénient majeur pour eux serait donc dans la réduction de leur clientèle s'ils cessaient de pratiquer le "vin libre".

Quant aux consommateurs, cette solution ne peut être que désavantageuse pour eux. Cela les priverait d'un choix et d'une liberté qu'ils ont actuellement même si tous ne l'exercent pas.

Cette solution crée donc certains problèmes.

9.2 Statu quo

Le statu quo consisterait à laisser les choses dans la situation confuse où elles sont actuellement. L'existence d'un règlement du Ministère du Revenu ayant pour objet d'interdire dans les établissements

avec permis la présence de boissons non timbrées va à l'encontre de la rédaction du paragraphe 2 de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, si bien qu'une certaine insécurité juridique peut être perçue par plusieurs intervenants.

Les inconvénients majeurs pour tout le monde découlent de l'aspect confus de la situation actuelle. Les restaurants qui pratiquent le "vin libre" peuvent se sentir continuellement menacés. Les établissements avec permis peuvent continuer à se sentir mal traités et le public peut redouter, s'il tient au phénomène du "vin libre", qu'il disparaisse à un moment ou l'autre.

9.3 Permis de consommation

La création d'un permis de consommation pourrait prendre la forme suivante:

Des établissements qui voudraient pratiquer le "vin libre" devraient obtenir de la Régie des permis d'alcool du Québec un permis pour laisser les gens pénétrer dans leurs établissements avec des boissons

alcooliques. Cependant, l'appellation "permis de consommation" semble mettre la responsabilité sur les épaules du consommateur plutôt que sur celles de l'exploitant de l'établissement.

La Régie estime donc nécessaire d'aller plus loin dans ce concept. C'est ce qu'elle analyse dans la section suivante.

9.4 Analyse des solutions proposées par les intervenants

Le fait que plusieurs milliers de consommateurs aient répondu à cette forme nouvelle de restauration démontre qu'ils y trouvent un attrait, qu'un certain public l'apprécie et qu'ils ne semblent lésés d'aucune façon.

De plus, le fait que ce phénomène dure depuis plusieurs années sans qu'on ait pu constater d'incidents majeurs déplorables démontre que ce phénomène n'est pas en soi contraire à l'intérêt public ni un trouble à la tranquillité publique.

Ce qui est ennuyeux est l'aspect confus de la situation actuelle et l'insécurité juridique qui en découle. De plus, cette confusion peut faire que le

phénomène se répande de façon incontrôlée et se mette à être contraire à l'intérêt public.

Une société bien organisée ne peut tolérer une situation semblable et des contrôles normaux s'imposent.

9.4.1 Interdiction pure et simple

La solution préconisant l'interdiction pure et simple se base sur l'argumentation suivante:

La pratique du "vin libre" constitue une pratique déloyale.

a) parce que celui qui la pratique ne serait soumis à aucun contrôle;

b) parce que le système de taxation de 4,4 % et de 10 % désavantage le restaurateur avec permis d'alcool;

c) parce que le restaurateur avec permis d'alcool doit supporter des frais d'opération supérieurs;

d) parce qu'il n'y a aucune exigence préalable de qualification du restaurant à "vin libre".

Cette argumentation est valable en grande partie et dans la solution que la Régie préconisera, il devra en être tenu compte.

9.4.2 Statu quo

Les personnes favorables à la situation actuelle ont comme argument premier celui de donner aux consommateurs une alternative à la restauration traditionnelle en lui permettant de mettre plus d'argent sur la nourriture et moins sur les boissons alcooliques, tout en ayant un repas complet.

Les personnes favorables au "vin libre" nient qu'il y ait absence de contrôles et ont longuement décrit la façon dont elles procèdent avec leur clientèle.

Ces restaurateurs, à cause du contexte législatif et réglementaire permissif, ont investi plusieurs centaines de milliers de dollars dans la constitution d'un type de restaurant à "vin libre" et leur conversion à un restaurant avec permis entraînerait des investissements encore très importants.

On ajoute aussi que c'est le succès de cette formule qui rend envieux les restaurateurs avec permis et qu'on veut les détruire pour simple raison de concurrence. Selon elles, on veut faire ainsi disparaître des gens qui ont eu l'imagination de proposer au public consommateur une solution originale qui lui convient et qui n'est pas en soi contraire à l'intérêt public.

Toujours selon elles, l'industrie de la restauration a tout avantage à maintenir une diversité pour donner aux consommateurs le goût du restaurant ce qui serait autant à l'avantage des détenteurs de permis d'alcool que de ceux qui n'en ont pas.

Ces arguments ici aussi comportent des allégations qui sont favorables aux consommateurs, qui ne sont pas contraires à l'intérêt public et dont la Régie devrait tenir compte dans la recherche d'une solution.

9.4.3 Permis de consommation

Ceux qui sont en faveur du permis de consommation ont comme argument que le consommateur tire profit de la situation qui lui permet d'apporter sa boisson dans certains restaurants.

On mentionne aussi que la concurrence n'est pas déloyale dans ce sens qu'il s'agit d'une activité commerciale qui présente aux consommateurs une forme différente de restauration sans nuire aux établissements avec permis et on nous cite, comme argument, le fait que sur 12 988 restaurants au Québec, il y en a moins de 300 qui pratiquent le "vin libre" et qu'un si petit nombre par opposition à 7 292 avec permis d'alcool ne présente une concurrence ni déloyale, ni dangereuse.

S'il n'y a que 300 restaurants sur plus de 12 000 qui pratiquent le "vin libre" alors que bien peu de contrôles existent, on prétend que les restaurateurs détenant actuellement un permis d'alcool seraient bien peu menacés par l'expansion du phénomène du "vin libre" si celui-ci était permis mais avec des contrôles stricts.

En effet, on admet que le phénomène ne peut rester sans réglementation ou encadrement et cela pour a protection même du public et on préconise donc la création d'un permis qui légaliserait cette activité en imposant des contrôles de nature à protéger le public.

9.4.4 Conclusions

Des arguments présentés par les tenants des trois hypothèses, on peut tirer comme dominantes les idées suivantes:

a) Quant à l'aspect purement concurrentiel d'un phénomène de restauration, le Gouvernement ne devrait pas intervenir dans un régime de libre entreprise où l'imagination et l'esprit d'initiative devraient pouvoir se faire valoir en autant que ce n'est pas contraire à l'ordre public, à l'intérêt public ou à la tranquillité publique.

b) Le commerce des boissons alcooliques n'est pas un commerce comme les autres à cause des effets mêmes du produit sur le consommateur et de tout temps, sa consommation publique a été dûment encadrée par les lois et règlements.

Toute l'argumentation indique que le Gouvernement doit favoriser des mesures de libre concurrence qui ne soient pas contraires à l'intérêt public mais que par ailleurs, il ne peut, au nom de la tranquillité publique, laisser des débits de boissons hors d'un encadrement réglementaire approprié.

Il s'infère que la solution de permis de consommation semble s'imposer d'elle-même puisqu'elle aura l'avantage de favoriser la libre concurrence en fournissant, au nom de la tranquillité publique, un cadre réglementaire approprié à tout genre de débit de boissons.

10. La solution proposée par la Régie

Parler de la création d'un permis de consommation, c'est comme si on voulait faire porter la responsabilité de ce qui se passe sur le client consommateur alors qu'il est plus normal que ce soit le propriétaire d'un établissement qui soit tenu de voir au respect des lois et des règlements, au contrôle de la tranquillité publique et au maintien du bon ordre, de l'hygiène et de la salubrité, etc.

Lorsqu'on accepte d'être un restaurateur, on accepte par le fait même une responsabilité sociale à l'égard du public. On accepte de ne pas pouvoir échapper à une réglementation qui est édictée pour la protection du public autant dans le domaine de la sécurité que de l'hygiène, autant à l'égard de la salubrité que du bon ordre, autant dans le secteur de la fiscalité que dans celui de tous les autres contrôles à exercer.

C'est à l'exploitant comme restaurateur à prendre ses responsabilités.

Le phénomène du "vin libre" réflète, par sa popularité incontestable, un engouement d'un certain public pour une forme différente de restauration. Il constitue une concurrence imaginative au sein d'un milieu où la variété est de mise.

En effet, tout le monde devant manger trois fois par jour, il est intéressant de trouver de l'originalité pour rompre une certaine monotonie et on ne peut enlever au public consommateur le droit à cette variété si celle-ci ne s'inscrit pas dans un contexte contraire à l'ordre public.

L'Association des restaurateurs du Québec a déjà proposé que tous les restaurants soient obligés d'obtenir un permis d'alcool, qu'ils l'utilisent ou pas.

Par ailleurs, actuellement, des restaurants qui ne veulent pas vendre d'alcool laissent leurs clients en apporter ou les incitent à le faire.

Comme on l'a vu, le législateur, dans la Loi sur les permis d'alcool, au nom de la tranquillité publique, a déjà donné une certaine forme de réponse à une situation analogue à l'égard des réunions publiques où de l'alcool se consomme en prévoyant le permis de réunion pour vendre ou pour servir.

<u>En conséquence, la Régie préconise l'imposition d'un permis de restaurant pour tous les restaurants où des boissons alcooliques seront consommées</u>:

- Pour le restaurant qui veut vendre des boissons alcooliques, ce sera le PERMIS DE RESTAURANT POUR VENDRE qui correspondra à l'actuel permis de restaurant émis par la Régie des permis d'alcool.

- Pour le restaurant qui veut permettre le "VIN LIBRE", ce sera le PERMIS DE RESTAURANT POUR SERVIR qui autoriserait l'exploitant d'un restaurant, moyennant les mêmes conditions de qualification et de contrôles que le permis de restaurant pour vendre, à servir lui-même des boissons alcooliques que ses clients apporteraient à l'occasion d'un repas.

Ces permis seraient exclusifs l'un de l'autre. Il faudrait choisir. On ne pourrait avoir à la fois un permis de restaurant pour vendre et un autre pour servir et cela, afin d'éviter la confusion des rôles respectifs de chacun de ces types de restaurants.

Pour les détenteurs de permis de restaurant pour servir, le Ministère du Revenu pourrait même prévoir un droit de bouchonnage, s'il le juge à propos.

10.1 L'application de cette solution

L'application de cette solution se veut la plus simple possible.

10.1.1 Pour les actuels détenteurs de permis de restaurant

La Régie leur transmettrait, sans formalité de leur part, un nouveau permis de restaurant pour vendre. Cette solution ne leur imposerait aucune contrainte nouvelle dans leur opération.

10.1.2 Pour les restaurants qui pratiquent déjà le "vin libre"

Ils devraient, dans les 30 jours de l'adoption de la loi, formuler une demande de permis et établir qu'ils rencontrent les exigences prévues pour l'obtention d'un permis de restaurant pour servir et qu'ils pratiquent déjà le "vin libre".

La Régie traiterait ces demandes en priorité afin d'en disposer sans qu'il soit nécessaire d'interrompre la pratique.

Dans leurs opérations, ils devraient tenir compte des contraintes de la Loi sur les permis d'alcool et de la Loi sur les infractions en

matière de boissons alcooliques comme par exemple opérer dans un contexte de tranquillité publique et d'intérêt public, respecter les heures de service des boissons alcooliques, ne pas servir aux mineurs, etc.

Le coût du permis serait le même que le permis de restaurant pour vendre soit 228 $ par année ce qui représente environ 0,62 $ par jour.

10.1.3 Pour les restaurants qui voudront pratiquer le "vin libre"

Ceux qui n'ont pas de permis d'alcool et qui ne pratiquent pas déjà le "vin libre" mais qui voudraient s'y livrer à l'avenir devraient formuler une demande de permis comme tout requérant de permis d'alcool en se soumettant aux conditions prévues par la loi. La Régie en disposerait alors selon le mécanisme habituel prévu.

Dans leurs opérations, ils seraient soumis aux mêmes conditions que les actuels exploitants de permis de restaurant.

10.2 Les conséquences de cette solution

Un permis de restaurant pour vendre et un permis pour servir des boissons alcooliques auraient des conséquences bénéfiques pour tous les intervenants.

10.2.1 Pour les actuels détenteurs de permis de restaurant

Cette solution rétablirait l'équilibre et ferait disparaître une situation de concurrence que la plupart qualifie de déloyale. Le détenteur d'un permis de restaurant pour servir deviendrait donc un concurrent acceptable offrant un autre genre de service de restauration contrôlée.

Cette solution ne permettrait plus aux actuels détenteurs de permis d'alcool de jouer sur les deux tableaux. Ils devraient opter soit pour le permis de restaurant pour vendre, soit pour le permis pour servir.

10.2.2 Pour les restaurants qui pratiquent le "vin libre"

Cette solution d'un permis de restaurant pour servir leur permettrait de continuer à recevoir leur clientèle habituelle et leur donnerait le

moyen de contrôler les heures durant lesquelles les boissons seraient servies, l'âge des personnes à qui elles seraient servies, la nature des boissons qui seraient servies de même que la quantité qui seraient servies à un même consommateur.

Ces restaurateurs rempliraient ainsi le rôle qui leur revient soit celui de voir à ce que leur établissement soit exploité dans un contexte d'ordre public et de tranquillité publique.

10.2.3 Pour le consommateur

Le consommateur par la solution des deux permis de restaurant, l'un pour vendre et l'autre pour servir, conserverait les options dont il jouit actuellement. Par législation, il serait assuré de garder cette liberté et d'être protégé dans sa pratique. Les restaurants pourraient légalement annoncer leur type d'opération et ainsi pour le consommateur le choix serait plus facile.

De plus, sur le plan touristique, le Québec pourrait se targuer de présenter au niveau de la restauration publique une caractéristique perçue comme originale.

11. Le texte d'une législation possible

Loi modifiant la Loi sur les permis d'alcool et la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

Le Parlement du Québec décrète ce qui suit:

1. L'article 25 de la Loi sur les permis d'alcool (L.R.Q., chapitre P-9.1) est modifié par le remplacement, dans la deuxième ligne, du mot "restaurant,", par ce qui suit: "restaurant pour vendre, de restaurant pour servir,".

2. L'article 28 de cette loi est modifié par l'insertion, dans la première ligne, après le mot "restaurant", des mots: "pour vendre".

3. Cette loi est modifiée par l'addition, après l'article 28, du suivant:

"28.1 Le permis de restaurant pour servir autorise le détenteur à servir à ses clients, sauf la bière en fût, des boissons alcooliques que ceux-ci apportent pour consommation sur place à l'occasion d'un repas."

4. Cette loi est modifiée par l'insertion, après l'article 38, du suivant:

"38.1 Le permis de restaurant pour servir ne peut être délivré qu'au propriétaire ou locataire d'un établissement désigné comme restaurant au sens de la Loi sur l'Hôtellerie, (chapitre H-3), et qui ne détient, pour cet établissement, aucun autre permis d'alcool".

5. L'article 62 de cette loi est modifié par l'insertion, dans la troisième ligne, après le mot "vente", des suivants: "ou le service".

6. L'article 63 de cette loi est modifié par l'insertion, dans les deuxième et quatrième lignes, après le mot "restaurant", des mots: "pour vendre".

7. L'article 65 de cette loi est modifié par l'insertion, dans la deuxième ligne, après le mot "restaurant", des suivants: "pour vendre".

8. L'article 66 de cette loi est modifié par l'addition, dans la cinquième ligne du deuxième alinéa, après le mot "restaurant", des suivants: "pour vendre".

9. L'article 70 de cette loi est modifié par l'insertion, dans la première ligne, après le mot "permis", des suivants: "autre qu'un détenteur de permis de restaurant pour servir".

10. L'article 71 de cette loi est modifié par l'insertion, dans la première ligne, après le mot "vente", des suivants: "ou le service".

11. L'article 73 de cette loi est modifié par l'insertion, dans la première ligne, après le mot "vente", des suivants: "ou le service".

12. L'article 75 de cette loi est modifié par l'insertion, dans la première ligne, après le mot "vente", des suivants: "ou le service".

13. L'article 76 de cette loi est modifié par l'insertion, dans la première ligne du premier alinéa, après le mot "restaurant", des suivants: "pour vendre".

14. L'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (chapitre I-8.1) est remplacé par les suivants:

"91.1 Le propriétaire, le locataire ou l'occupant d'un local dans lequel le public est admis ne peut permettre que des boissons alcooliques y soient consommées à moins qu'il ne soit détenteur, pour ce local, d'un permis l'autorisant à y vendre des boissons alcooliques et qu'il s'est procurées en vertu du permis qu'il détient.

Le présent article ne s'applique pas au détenteur d'un permis de restaurant pour servir."

"91.2 Sauf dans le cas d'un établissement pour lequel un permis de restaurant pour servir a été délivré, il est interdit à quiconque de consommer dans un établissement des boissons alcooliques qui n'ont pas été vendues par le détenteur d'un permis.

Le détenteur peut expulser de son établissement une personne qui contrevient au présent article."

15. L'article 93 de cette loi est modifié:

a) par le remplacement du paragraphe d) du premier alinéa par ce qui suit:

"d) par une personne les ayant acquis légalement".

b) par la suppression, dans les deuxième et troisième lignes du deuxième alinéa, des mots: "directement de l'établissement où elle l'a acheté à sa résidence."

16. L'article 103.1 de cette loi est remplacé par le suivant:

"103.1 Un détenteur de permis ne peut vendre ou servir des boissons alcooliques à un mineur. Il ne peut non plus en vendre ou en servir à une personne majeure s'il sait que celle-ci se les procure pour un mineur."

17. Les permis de restaurant en vigueur, délivrés avant l'entrée en vigueur de la présente loi, sont convertis sans formalités en permis de restaurant pour vendre.

18. Le droit exigible du requérant d'un permis de restaurant pour servir est celui qui est exigible du requérant d'un permis de restaurant suivant le Règlement sur les droits et frais payables en vertu de la Loi sur les permis d'alcool (chapitre P-9.1, r.5).

19. Le restaurateur sans permis d'alcool offrant, avant la date du 1er mars 1986 à ses clients, la pratique dite du "vin libre" est autorisé à continuer cette pratique tant

et aussi longtemps que la Régie n'aura pas statué sur sa demande pour l'obtention d'un permis de restaurant pour servir devant être présentée à la Régie dans les 30 jours de l'entrée en vigueur de la présente loi.

Annexe 1

Les mémoires présentés

Annexe 1.1

L'Association des restaurateurs du Québec

EXPOSE DE L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUEBEC SUR LE VIN LIBRE

SOUMIS A

LA REGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUEBEC

le 26 août 1985

TABLE DES MATIERES

	Page
SOMMAIRE	1
INTRODUCTION	3
1 - OBJECTIFS DE LA LEGISLATION	3
2 - CONSTATATIONS	5
3 - RECOMMANDATIONS	7

SOMMAIRE

L'Association des Restaurateurs du Québec a entrepris de nombreuses démarches auprès des instances administratives et politiques dans le but d'éliminer l'anomalie résultant du fait que la consommation de boissons alcooliques dans les établissements publics n'était pas en soi prohibée par la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques. Cette situation anormale ne peut qu'entraîner des abus et doit être corrigée. Par le biais du Projet de loi 67 entré en vigueur le 23 juillet 1982, le Gouvernement corrigeait en partie cette lacune, en ne tolérant la consommation de boissons alcooliques dans les établissements publics qu'à condition que l'occupant ne soit détenteur d'un permis émis par la Régie des permis d'alcool du Québec et que les boissons alcooliques aient été achetées par cet occupant aux termes d'un permis détenu par lui. Le Gouvernement faisait cependant exception des établissements désignés comme restaurants au sens de la Loi sur l'hôtellerie.

L'Association dénonce cette exception puisqu'elle résulte en une consommation de boissons alcooliques sans contrôle dans les restaurants et contourne de ce fait les mécanismes de contrôle d'abus prévus à la loi. De plus, les restaurateurs détenteurs de permis, étant assujettis aux mécanismes de contrôle par le biais de leur permis, sont placés dans une position intenable quant au respect des lois et règlements régissant la vente de boissons alcooliques.

La pratique du vin libre s'étend à un nombre sans cesse croissant d'établissements qui permettent à leur clientèle d'apporter d'autres boissons alcooliques. Bon nombre de restaurateurs détenteurs de permis tolèrent cette pratique afin de faire face à la concurrence, le tout contrairement aux lois et règlements les régissant.

La généralisation de cette pratique, ne peut qu'entraîner des abus et résulter en une érosion du contrôle de la Régie sur la consommation de boissons alcooliques, en une perte de revenus importante pour la province et en une concurrence déloyale entre les détenteurs et les non détenteurs de permis émis par la Régie.

Afin d'assurer un contrôle de la consommation de boissons alcooliques dans tous les établissements ouverts au public, d'assurer des revenus additionnels à la province et d'assurer que tous les restaurateurs soient traités sur un pied d'égalité, l'Association recommande l'élimination pure et simple de cette pratique et que seules les boissons alcooliques achetées d'un détenteur d'un permis de vente émis par la Régie puissent être consommées dans les établissements publics.

INTRODUCTION

L'Association des Restaurateurs du Québec, qui compte quelque 2,000 membres et regroupe en son sein les principaux établissements de restauration de toutes les régions du Québec, désire remercier la Régie pour cette occasion qui lui est donnée de faire valoir sa position sur la pratique du vin libre.

Depuis l'entrée en vigueur du Projet de loi 67 le 23 juillet 1982, l'Association a vivement dénoncé les abus pouvant en découler et a souligné les iniquités en résultant pour les établissements détenteurs de permis.

Dans l'élaboration de sa position, l'Association a d'abord identifié les objectifs visés par la législation en matière de boissons alcooliques, pour ensuite déterminer si l'amendement ci-haut mentionné a permis de les atteindre. L'Association a ensuite formulé ses recommandations sur la base de ses constatations quant à l'évolution de la pratique du vin libre depuis l'entrée en vigueur du Projet de loi 67.

1. OBJECTIFS DE LA LEGISLATION

Un examen des textes de loi ayant trait aux boissons alcooliques, adoptées au Québec depuis le début du siècle, révèle que le législateur avait l'intention d'atteindre l'un des objectifs suivants:

a) Promouvoir la tempérance;
b) Procurer à la province une source importante de revenus;

c) Contrôler les abus de consommation d'alcool dans le but de maintenir l'ordre public et d'amoindrir les conséquences néfastes qu'une telle consommation peut entraîner tant au niveau des individus qu'au niveau de la société en général.

Quoique l'objectif de tempérance ait motivé l'adoption de plusieurs de ces lois, la consommation de boissons alcooliques n'est plus aujourd'hui considérée comme répréhensible. Cependant, nonobstant cette libéralisation, l'on constate un désir grandissant parmi plusieurs secteurs de la société d'en contrôler de façon accrue les abus de consommation. Pour s'en convaincre, il suffit de constater les pressions effectuées auprès des gouvernements par des groupements, tels les assureurs, pour ramener l'âge minimum de consommation à 21, ces pressions étant motivées, entre autres, par les coûts énormes tant en vies humaines qu'au point de vue économique résultant d'accidents de la circulation dus à l'ivresse.

Les mécanismes de contrôle nécessaires à la protection de la société contre les abus d'alcool sont prévus à la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, L.R.Q., Chap. I-8.1, aux termes de laquelle le Gouvernement assure un contrôle serré de la vente, la possession et le transport de boissons alcooliques sur l'ensemble du territoire de la province. Cette loi régit également les réclames concernant les boissons alcooliques ainsi que la consommation de telles boissons par les mineurs.

Cependant, aucune disposition de cette loi, ou de celles qui la précédait, ne traîtait de la consommation en tant que telle de boissons alcooliques dans les établissements publics. Afin de corriger cette lacune, le Gouvernement adoptait en 1982 le Projet de loi 67, aux termes duquel tout

propriétaire, locataire ou occupant d'un établissement public ne peut permettre la consommation de boissons alcooliques qu'à condition qu'il soit détenteur d'un permis de la Régie et qu'il se soit procuré ces boissons alcooliques en vertu d'un permis qu'il détient.

Pour une raison inconnue, le Gouvernement a alors décidé que cette disposition ne s'appliquerait pas aux restaurants au sens de la Loi sur l'hôtellerie.

Il ressort de ce qui précède qu'à l'exception du cas des restaurants non détenteurs de permis, le Gouvernement s'est doté des outils nécessaires pour assurer le contrôle des abus de consommation de boissons alcooliques.

2. CONSTATATIONS

Depuis l'adoption du Projet de loi 67 sur lequel repose la pratique du vin libre, le nombre d'établissements s'adonnant à cette pratique n'a cessé de s'accroître. Il suffit d'examiner les pages publicitaires des principales revues et quotidiens pour constater que de plus en plus de restaurateurs, même parmi les détenteurs de permis, encouragent leurs clients à apporter leur propre vin. Dans une récente publication parue en juillet de cette année, intitulée "Le Guide Bacchus des restaurants et cafés où l'on peut apporter son vin", dresse une liste non exhaustive de plus de 200 restaurants, majoritairement concentrés à Montréal, s'adonnant à cette pratique.

L'Association a de plus, entre le 22 et 29 juillet, procédé à une enquête auprès de 55 restaurateurs du Montréal Métropolitain s'adonnant à telle pratique. Les établissements

visités sont répartis dans plusieurs secteurs de la métropole, incluant les rues Prince- Arthur, Duluth, St-Denis, Laurier et Sherbrooke ouest, le Vieux-Montréal ainsi que Laval.

L'enquête a démontré que:

a) près de la moitié des restaurateurs visités sont également détenteurs d'un permis émis par la Régie, le tout contrairement aux lois et règlements les régissant;

b) la grande majorité des restaurateurs visités acceptent que le client apporte d'autres boissons alcooliques que le vin, en l'occurrence, de la bière, des spiritueux, voire même des digestifs;

c) les tenanciers de certains établissements offrent gratuitement à leurs clients une consommation sous forme d'un verre de vin ou d'un digestif.

L'on a également constaté que certains établissements non détenteurs de permis, n'étant pas assujettis aux règlements concernant les heures de fermeture, toléraient la consommation de boissons alcooliques après 3 h du matin.

Sur la base de ces constatations, il est manifeste qu'une consommation sans cesse croissante de toutes sortes de boissons alcooliques échappe au contrôle de la Régie et par le fait même aux mécanismes dont s'est doté le législateur pour en contrôler les abus. Il est également manifeste que cette pratique encourage le non respect par les détenteurs de permis des

lois et règlements les régissant et prive la province d'une source importante de revenus en ce que les boissons ainsi consommées ne sont pas sujettes aux droits et taxes dus en vertu de la Loi sur les licences et de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie.

3. RECOMMANDATIONS

Afin de corriger cette situation, l'Association des Restaurateurs du Québec recommande l'élimination pure et simple de la pratique du vin libre en abrogeant le deuxième paragraphe de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

Le Gouvernement pourrait ainsi contrôler les abus de consommation dans tous les établissements. Cette approche a l'avantage de ne comporter aucune difficulté d'application puisque la réglementation pour l'obtention de permis existe déjà et que les outils nécessaires à son application sont déjà en place. Tous les restaurateurs seraient ainsi traités sur un pied d'égalité et seraient soumis aux mêmes conséquences pénales au cas de non respect de la loi.

Enfin, le Gouvernement récupérerait, aux termes des dispositions de la Loi sur les licences et de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie, une source importante de revenus qui lui échappe actuellement.

Annexe 1.2

L'Association des hôteliers de la province de Québec

L'ASSOCIATION DES HÔTELIERS
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

625, AVE DU PRÉSIDENT KENNEDY, SUITE 400,
MONTRÉAL H3A 1K2 TÉL.: (514) 849-1157

RECOMMANDE

RÉGIE DES ...
'86 JAN 28 AM 10 55

Le 23 janvier 1986

Monsieur Ghislain K.-Laflamme
Président et directeur-général
Régie des Permis d'alcool du Québec
1281 boul. Charest ouest
Québec, (Québec)
G1N 2C9

Monsieur,

Etant donné l'interprétation erronnée de nos propos aux audiences publiques sur le "Vin libre" le 08 janvier 1986, autant de la part des média d'information que de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration, nous devons redéfinir notre position sur ce sujet.

Nous vous demandons donc de ne plus considérer le mémoire daté du 26 août 1985 et de reconnaître le mémoire daté du 23 janvier 1986, ci-joint.

Bruno Gilles Boulanger
Directeur général

BGB/hl

L'ASSOCIATION DES HÔTELIERS
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

625, AVE DU PRÉSIDENT KENNEDY, SUITE 400,
MONTRÉAL H3A 1K2 TÉL.: (514) 849-1157

Le 23 janvier 1985

Le Secrétaire
Régie des Permis d'alcool du Québec
1281, boulevard Charest, ouest
Québec, (Québec)
G1N 2C9

RE: MEMOIRE SUR LE "VIN LIBRE"

Les détenteurs de permis d'alcool sont requis depuis plusieurs années de se conformer à la loi qui vise essentiellement trois objectifs:

1° Contrôler la vente de boissons alcooliques
2° Protéger le public
3° Assurer un ordre social

La "Loi sur les permis d'alcools", de même que le "Règlement sur les permis d'alcool" et la "Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques" constituent les textes qui règlementent notre industrie en matière de boissons alcooliques. Presque tous les articles de ces textes visent à préciser les trois objectifs mentionnés ci-haut.

Il y a un article, l'article 91.1, deuxième alinéa, L.R.Q., chapitre I-8.1, qui permet de ne pas respecter ces trois objectifs en permettant le consommation publique de boissons alcooliques dans des établissements qui ne sont pas nécessairement requis d'être aménagés à cet effet en matières de protection de la personne et d'ordre social.

Spécifiquement, un restaurant exempté par l'article en question n'est pas tenu:

1° D'être opéré par un cirminel ayant purgé sa peine; Ch P-9.1, art. 36, 37 et 38.

2° D'avoir aménagé l'établissement selon les normes prescrites; Ch. P-9.1, art. 39.

3° D'être favorable à l'intérêt public et à la tranquilité, ni de respecter la sécurité, l'hygiène, la salubrité, ni la qualité de l'environnement étant donné la consommation sur place de boissons alcooliques; Ch P-9.1, art. 41, 42 et 47.

4° De refuser la consommation de boissons alcooliques dans son établissement aux mineurs même si ceux-ci sont délinquants; Ch I-8.1, art. 103.2 et 103.9.

5° De respecter des heures ni des jours d'exploitation; Ch P-9.1, art. 56 à 65.

6° D'aviser pour frais d'entrée; Ch P-9.1, art. 67.

7° D'aviser pour réception; Ch P-9.1, art. 68.

8° De contrôler les relations intimes entre ses employés et sa clientèle; Ch P-9.1, art. 77.

9° D'être sujet à l'opposition par toute personne qui pour un motif valable ne voudrait pas voir la consommation de boissons alcooliques dans cet endroit; Ch P-9.1, art. 99.

10° De contrôler la qualité, en terme de santé, des boissons alcooliques consommées sur place; Ch I-8.1, art. 83.

Nous, de l'A.H.P.Q. ne pouvons pas tolérer qu'une telle situation soit encore permise et même questionnée. C'est pourquoi, nous exigeons que le "Vin Libre" soit "purement et simplement interdit", sans autres conditions en abrogeant le deuxième alinéa de l'article 91.1 du chapître I-8.1

Bruno Gilles Boulanger
Directeur général pour le Conseil Exécutif

L'ASSOCIATION DES HÔTELIERS
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

625, AVE DU PRÉSIDENT KENNEDY, SUITE 400,
MONTRÉAL H3A 1K2 TÉL.: (514) 849-1157

Le 26 août 1985

Le Secrétaire
Régie des Permis d'alcool du Québec
1281, boulevard Charest Ouest
Québec
G1N 2C9

Re: MEMOIRE SUR LE "VIN LIBRE"

Les détenteurs de permis d'alcool sont requis depuis plusieurs années de se conformer à la loi qui vise essentiellement trois objectifs:

1° Contrôler la vente de boissons alcooliques
2° Protéger le public
3° Assurer un ordre social.

La "Loi sur les permis d'alcools", de même que le "Règlement sur les permis d'alcool" et la "Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques" constituent les textes qui règlementent notre industrie en matière de boissons alcooliques. Presque tous les articles de ces textes visent à préciser les trois objectifs mentionnés ci-haut.

Il y a un article, l'article 91.1, deuxième alinéa, L.R.Q., chapitre I-8.1, qui permet de ne pas respecter ces trois objectifs en permettant la consommation publique de boissons alcooliques dans des établissements qui ne sont pas nécessairement requis d'être aménagés à cet effet en matières de protection de la personne et d'ordre social.

Spécifiquement, un restaurant exempté par l'article en question n'est pas tenu:

1° d'être opéré par un criminel ayant purgé sa peine; Ch P-9.1, art. 36, 37 et 38.

2° d'avoir aménagé l'établissement selon les normes prescrites; ch. P-9.1, art. 39.

3° d'être favorable à l'intérêt public et à la tranquilité, ni de respecter la sécurité, l'hygiène, la salubrité, ni la qualité de l'environnement étant donné la consommation sur place de boissons alcooliques; ch P-9-1, art. 41, 42 et 47.

4° de refuser la consommation de boissons alcooliques dans son établissement aux mineurs même si ceux-ci sont délinquants; ch I-8.1, art. 103.2 à 103.9

5° de respecter des heures ni des jours d'exploitation; ch P-9.1, art. 56 à 65.

6° d'aviser pour frais d'entrée; ch P-9.1 art. 67.

7° d'aviser pour réception; ch P-9.1, art. 68.

8° de contrôler les relations intimes entre ses employés et sa clientèle; ch P-9.1, art. 77.

9° d'être sujet à l'opposition par toute personne qui pour un motif valable ne voudrait pas voir la consommation de boissons alcooliques dans cet endroit; ch P-9.1, art. 99.

10° de contrôler la qualité, en terme de santé, des boissons alcooliques consommées sur place; ch I-8.1, art. 83.

Nous, de l'A.H.P.Q. ne pouvons pas tolérer qu'une telle situation soit encore permise et même questionnée. C'est pourquoi, nous exigeons que le "Vin Libre" soit "purement et simplement interdit", sans autres conditions en abrogeant le deuxième alinéa de l'article 91.1 du chapître I-8.1.

Cependant, si le gouvernement du Québec choissisait de reconnaître le droit du "Vin Livre", alors nous exigerions:

1° que cette alternative soit réglementée dans l'esprit de "même jeu, mêmes règles".

2° d'être consultés pour cette spécification du règlement.

Bruno Gilles Boulanger
Directeur général pour le Conseil Exécutif

Annexe 1.3

L'Association hellénique des restaurateurs du Québec

LE RESTAURATEUR GREC MAGAZINE
JUNE 1985 PAGE 5

«BRING - YOUR - OWN - WINE»: OUR ASSOCIATION'S STAND

The question of either abolishing or restricting the already acquired right of «Bring-Your-Own-Wine» restaurants has put our Association in a very delicate and difficult position.

At first, the Board of Directors of the Association explored the idea of calling a General Meeting to hear the views of the members and base its stand on the majority's opinion. In order to discuss the issue of whether to call a General Meeting, the Board of Directors invited an equal number of restaurateurs of both sides, half of them having licence to sell alcoolic beverages and the other half being owners of «Bring-Your-Own-Wine» restaurants.

During the meeting that took place in the Association's offices, the views of both parts were heard. After considerable deliberation, it was decided not to call a General Meeting because, regardless of the decision, it would prejudice a part of our membership and it would possibly split the Association.

Therefore, our Association's stand on the subject of «Bring-Your-Own-Wine» remains neutral. This means that our Association supports the view that things must remain the way they are now for the simple reason that our Association has not contributed at all to the development of the present situation. The responsibility of this rests in the hands of the provincial Government, which has adopted this system, a fact that led many Greek-origin restaurateurs to invest capital in «Bring-Your-Own-Wine restaurants. This they have done because the Government of Québec offered them the right to do so.

Since our Association has not contributed to the initiation or development of the idea of «Bring-Your-Own-Wine» restaurants, it has chosen to remain neutral.

Our Association was created to protect and defend the rights and interests of all Greek-origin restaurateurs. Therefore, our Association cannot take a position that will in any way jeopardize the interests of any of its individual members.

Annexe 1.4

L'Association des marchands détaillants du Canada, Québec Inc.

Case postale 368,
Montréal,
H2A 3M1

(514) 376-6132

Post Office Box 368,
Montréal
H2A 3M1

L'ASSOCIATION DES MARCHANDS DÉTAILLANTS DU CANADA, QUÉBEC INC.

La fédération du détail et des services du Québec

Montréal, le 24 juillet 1985

Le Secrétaire,
Régie des permis d'alcool du Québec
1281, boulevard Charest Ouest
Québec G1N 2C9

Opposition formelle au "vin libre" dans les restaurants

L'opposition formelle et officielle de nos organismes professionnels L'Association des marchands détaillants du Canada, Québec et La fédération du détail et des services du Québec et de leurs affiliées, notamment L'association des garagistes et détaillants d'essence du Québec et L'association des garagistes spécialisés remonte aux premières démarches qui ont été faites auprès de l'honorable juge Trahan en vue de libéraliser la vente au détail du cidre, du vin et de la bière par l'entremise des postes de carburants pour véhicules-moteur jusqu'à 23 heures, presque sept jours et soirs par semaine.

On nous a alors fait taire en prétextant qu'il ne s'agissait "sans doute" que d'une tentative de quelques mois qui finirait par s'arrêter d'elle-même, et qu'aux yeux de la population nous faisions vieux jeux!

À regret les voix de nos associations se sont tues tandis que les cartels et monopoles de la production, de la commercialisation et de la distribution des spiritueux envahissaient de nombreux secteurs du détail et des services au détriment de la santé mentale et physique de la population et du bon ordre public.

Ce faisant les multinationales distributrices massives de produits de consommation établissaient davantage leur main mise sur l'ensemble de la distribution alimentaire, fer de lance pour contrôler les habitudes des consommateurs.

Jouissant d'une réputation d'excellence à nulle autre pareille au Canada et aux États-Unis, nos restaurateurs du Québec, à l'instar des hôteliers, des garagistes professionnels et des marchands détaillants licenciés ne tardèrent pas à subir le sort fatal de la concurrence effrenée, tactique inflationniste orchestrée au rythme endiablé de politiciens et fonctionnaires insatiables.

L'opération de la mise en marché du cidre, du vin et de la bière bonne rare a réussi plus qu'on l'espérait, mais le patient - l'entrepreneur indépendant - agonise douloureusement du point de vue socio-économique alors que la Province-de-Québec cumule les championnats des faillites d'affaires et des accidents routiers, principalement chez les jeunes de moins de 25 ans qui peuplent les cimatières et occupent les lits d'hôpitaux.

Riche de l'intérêt réel qu'elle porte à la formation professionnelle aux niveaux secondaire, collégial et universitaire, L'Association des restaurateurs du Québec devrait recevoir, se voir octroyer un vrai mandat de réaliser une politique universelle du vin dans les restaurants.

Nulle autre association professionnelle ne peut prétendre à une expérience pratique comparable à celle de l'ARQ qui peut compter, en tous temps, sur le concours compétent d'une majorité d'associations patronales et syndicales au sein du détail et des services pour instituer un cadre rationnel de vente du vin affranchi d'hypothèses plus ou moins problématiques.

Sur invitation nous nous ferons un devoir de nous rendre répondre aux questions des régisseurs des permis d'alcool du Québec de préférence à Montréal.

Gilles N. Rivet, directeur et administrateur de l'AMD du Canada, Québec Inc., et de La fédération du détail et des services du Québec;
vice-président du CCR-commerce de Montréal;
secrétaire -délégué de l'AGDEQ et de l'AGS;
membre fondateur du Secrétariat de l'enseignement professionnel du Montréal Métropolitain Inc.

Annexe 1.5

L'Association des détaillants en alimentation du Québec

L'Association des épiciers en gros du Québec

L'ASSOCIATION DES DETAILLANTS EN ALIMENTATION DU QUEBEC (A.D.A.)

L'ASSOCIATION DES EPICIERS EN GROS
DE LA PROVINCE DE QUEBEC INC. (A.E.G.)

MEMOIRE CONJOINT SOUMIS A LA

REGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUEBEC

AOUT 1985

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

I. CONSIDERATIONS PRELIMINAIRES

II. LES INDEPENDANTS ET LE COMMERCE DE DETAIL EN ALIMENTATION
1. La structure du commerce de détail
2. La situation économique et le rôle des épiciers détaillants indépendants
3. Le commerce des boissons alcooliques chez les détaillants indépendnats

III. LES TRANSFORMATIONS DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE

IV. EVOLUTION DES COMPORTEMENTS ET NOUVELLES TENDANCES CHEZ LES CONSOMMATEURS
1. Le consommateur de demain
2. La restauration hors foyer

V. LES TRANSFORMATIONS DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION
1. Parallèle entre le secteur de l'alimentation et le secteur de la restauration
2. Le phénomène du "vin libre"

VI. L'INTERET DES DIVERS INTERVENANTS

CONCLUSION

INTRODUCTION

L'Association des Détaillants en Alimentation du Québec (A.D.A.) regroupe plus de deux mille cinq cents (2,500) membres, tous épiciers détaillants indépendants. Organisme sans but lucratif ayant vu le jour en 1955, l'A.D.A. comptait alors plus de six cents (600) membres. Forte de leur confiance et de leur appui, elle a depuis travaillé sans relâche afin d'offrir à ses membres une gamme de services reliés au développement de leur entreprise. Elle a poursuivi un engagement à défendre et promouvoir leurs intérêts, tout en favorisant des relations harmonieuses entre tous les intervenants du monde alimentaire, les pouvoirs publics et les consommateurs.

Aujourd'hui, les deux mille cinq cents (2,500) membres de l'A.D.A., épiciers détaillants indépendants de toutes les catégories, représentent plus de quatre-vingt pour cent (80%) du chiffre d'affaires des douze mille (12,000) épiciers indépendants au Québec. Leur répartition géographique en dix (10) régionales à travers tout le Québec, la diversité de leurs commerces qui vont du petit dépanneur au grand supermarché et la multiplicité des bannières qui y sont arborées confèrent à l'A.D.A. une autorité incontestable à titre de porte-parole officiel de l'ensemble des épiciers détaillants indépendants à l'échelle provinciale.

L'Association des Epiciers en gros de la province de Québec Inc. (A.E.G.) compagnie sans but lucratif ayant obtenu ses lettres patentes en 1953, regroupe les épiciers en gros de la province de Québec.

Les buts ultimes recherchés par l'A.E.G. sont de favoriser les relations harmonieuses entre les grossistes et les fournisseurs (manufacturiers, courtiers, etc.). Elle se fait aussi le porte-parole auprès des différents paliers de gouvernement pour faciliter l'adoption de politiques claires et uniformes. Elle offre une variété de services à ses membres dont un programme de formation professionnelle (colloques, séminaires, journées d'études).

I. CONSIDERATIONS PRELIMINAIRES

Ayant pris l'engagement de poursuivre un dialogue constructif avec les organismes gouvernementaux, contribuant ainsi à l'amélioration de la qualité de la législation et à l'efficacité du processus législatif, l'A.D.A. et l'A.E.G. ont pris connaissance avec intérêt de la tenue d'audiences publiques de la Régie des permis d'alcool du Québec sur la question du "vin libre" dans les restaurants.

L'A.D.A. et l'A.E.G. s'intéressent à ce phénomène particulier par lequel les consommateurs québécois et les touristes de passage ont la liberté d'apporter leur vin pour consommation sur place, dans les établissements qui sont la propriété de restaurateurs non-détenteurs de permis d'alcool.

L'A.D.A. et l'A.E.G. attachent une grande importance à la consultation publique à laquelle on a bien voulu les inviter à participer, leur permettant d'exprimer le point de vue de l'ensemble de la distribution alimentaire sur cette réalité actuelle.

Nous sommes persuadés que la Régie des permis d'alcool du Québec a déjà entendu et entendra encore de nombreux commentaires et hypothèses afin de déterminer dans quelles mesures ce phénomène doit être réglementé.

Notre présentation se veut succincte et nous entendons aborder de façon globale le phénomène du "vin libre" dans les restaurants. En ce sens, nous souhaitons vous faire part de nos observations générales sur le sujet et plus spécifiquement, sur le commerce que génère le phénomène du "vin libre" pour l'ensemble de la distribution alimentaire, sur l'évolution des besoins et des comportements des consommateurs et sur les facteurs qui jouent en faveur du maintien de cette pratique.

II. LES INDEPENDANTS ET LE COMMERCE DE DETAIL EN ALIMENTATION

1. LA STRUCTURE DU COMMERCE DE DETAIL

Sur la base des statistiques actuellement disponibles, l'A.D.A. et l'A.E.G. sont en mesure d'affirmer qu'il existe présentement au Québec près de douze mille (12,000) établissements dont le but principal est la vente de denrées alimentaires.

Plus de onze mille (11,000) établissements appartiennent et sont opérés par des détaillants indépendants. Plus de sept mille (7,000) de ces épiciers indépendants sont complètement autonomes et ne font partie d'aucun regroupement. Presque tous se retrouvent dans la catégorie de très petites épiceries ou dépanneurs.

Actuellement, plus de deux mille (2,000) établissements opérés par des épiciers indépendants se qualifient sous le titre de supermarché, et tous se spécialisent dans la commande centrale. Suivant nos estimations, il existerait actuellement entre six mille (6,000) et sept mille (7,000) dépanneurs, de même que mille cinq cents (1,500) à deux mille cinq cents (2,500) spécialistes du produit.

2. LA SITUATION ECONOMIQUE ET LE ROLE DES EPICIERS DETAILLANTS INDEPENDANTS

En 1984, au Québec, soulignons que les épiceries ont vendu pour plus de sept milliard quatre cent millions de dollars (7.4$) de marchandises et que plus de soixante-neuf point un pour cent (69.1%) des ventes ont été effectuées par des entrepreneurs indépendants, phénomène contraire à celui de l'Ontario, où les indépendants ont réalisé trente point six pour cent (30.6%) des ventes pendant la même période.

Tous ces établissements jouent un rôle important dans l'économie de la province, tant au niveau provincial que régional. En plus d'être générateurs d'emplois, ils constituent le coeur de la petite et moyenne entreprise au Québec.

3. LE COMMERCE DES BOISSONS ALCOOLIQUES CHEZ LES DETAILLANTS INDEPENDANTS

Selon les meilleurs estimés, la valeur au détail du vin vendu par les magasins d'alimentation au Québec, en 1982, se situait autour de cent (100) millions. Pour la bière, la valeur était de l'ordre de quatre cent cinquante (450) millions. Nous parlions donc d'un marché de cinq cent cinquante (550) millions, soit 7.4% des ventes des magasins d'alimentation.

Si l'on tient compte du fait que les chaînes d'alimentation étaient absentes de ce marché, il s'agissait alors de onze pour cent (11%) des ventes réalisées par les établissements détenteurs d'un permis d'épicerie.

L'expérience démontre que la rentabilité des épiceries conventionnelles et des dépanneurs est étroitement liée au commerce des boissons alcooliques et tout le monde s'entend à dire que plus la surface d'un magasin est réduite, plus s'accroît l'importance de la vente des boissons alcoolisées pour la profitabilité de ce magasin. En 1983, soixante-cinq pour cent des ventes de vin en épicerie étaient réalisées par de petits épiciers.

Il n'y a pas de statistiques officielles sur l'importance relative du vin et de la bière dans les ventes des différentes catégories de magasins. Cependant, sur la foi d'estimations basées sur l'expérience de l'A.D.A. dans le secteur, il appert que pour l'ensemble du Québec, la bière et le vin représenteraient en moyenne un pourcentage se situant entre trois pour cent (3%) et cinq pour cent (5%) des ventes des épiceries axées sur la commande centrale, un pourcentage de l'ordre de vingt-cinq pour cent (25%) pour les

dépanneurs et les petites épiceries et un pourcentage de l'ordre de un pour cent (1%) à trois pour cent (3%) pour l'ensemble des spécialistes de produits. Evidemment, à l'intérieur des catégories, des grandes variations sont plausibles.

Au cours des années 1983-1984, des changements majeurs à la réglementation ont affecté de façon importante le commerce des boissons alcooliques au niveau de la distribution au gros et de la vente au détail. Ainsi, la distribution alimentaire a vu sa marge de profit combinée sur la vente des vins, diminuer de façon très importante, cette dernière passant de 22.5% qu'elle était à 16.5%.

Egalement, le privilège de la vente de la bière et du vin n'étant plus l'exclusivité des épiciers détaillants indépendants du Québec depuis janvier 1984, l'ajout des nouveaux points de vente n'a pas été sans avoir un impact important qui s'est concrétisé dans une baisse du volume total des ventes pour l'ensemble des épiciers indépendants de la province. En effet, des tendances aux plans économique, démographique et social ayant provoqué la maturité et la saturation du secteur en termes de ventes totales, toutes les ventes de bière et de vin maintenant réalisées par les magasins corporatifs qui se sont ajoutés au réseau de distribution existant, proviennent d'un transfert des ventes des indépendants vers ces nouveaux points de vente.

III. LES TRANSFORMATIONS DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE

Depuis quelque temps, la concurrence dans le secteur de l'alimentation évolue à un rythme très rapide. L'enjeu n'est plus seulement la bataille entre les "grands" de l'alimentation, c'est également le combat qui s'amorce entre les différentes formes de commerce qui fait que la place des épiciers et supermarchés traditionnels est menacée.

Le commerce de détail en alimentation subit actuellement des transformations majeures et d'autres modifications sont à prévoir dans les prochaines années. De façon agressive, l'industrie réagit à cette nouvelle concurrence par des changements tout aussi importants les uns que les autres.

C'est ainsi que certains phénomènes se manifestent, morcelant le marché de l'alimentation: les magasins à grande et à moyenne surface traditionnels côtoient les boutiques spécialisées, les magasins super-entrepôts géants, les dépanneurs, les marchés publics, sans parler des pharmacies, des magasins à rayons et autres secteurs du commerce qui élargissent sans cesse leur gamme de produits alimentaires dans le but évident d'accroître un volume d'affaires parvenu à maturité. Tout comme dans le secteur alimentaire, ces nouveaux concurrents sont soumis aux mêmes éléments de l'environnement socio-économique.

IV. EVOLUTION DES COMPORTEMENTS ET NOUVELLES TENDANCES CHEZ LES CONSOMMATEURS

1. LE CONSOMMATEUR DE DEMAIN

A quoi ressemblera le consommateur des prochaines années?

Il semble que l'industrie alimentaire devra faire en sorte de séduire, non pas un consommateur type, mais plusieurs types de consommateurs.

En effet, plusieurs phénomènes se sont déjà manifestés et continueront à se manifester, bouleversant les tendances et les habitudes de consommation.

Au plan démographique, on note deux constatations majeures: un faible accroissement de la population, un demi (1/2) de un pour cent (1%) par année et une population vieillissante.

Déjà, plus de cinquante pour cent (50%) des femmes occupent le marché du travail; les deux membres du couple travaillent et la croissance des revenus des ménages se reflètent dans un déplacement des comportements traditionnels de consommation.

La taille de la famille diminue, on assiste à un élargissement graduel de la classe moyenne et le style de vie des couples s'en trouve modifié. Cette diminution de la taille de la famille amène une réorganisation du budget familial, favorisant la consommation de produits et de services plus dispendieux et la consommation de services additionnels telle la restauration.

2. LA RESTAURATION HORS FOYER

De plus en plus de repas sont consommés à l'extérieur du foyer, que ce soit dans les restaurants, dans les hôtels, les institutions ou dans tout autre milieu de travail.

Les facteurs de changements sont:

- le temps disponible;
- l'avènement de la restauration rapide à prix populaires pour les familles;
- la hausse du nombre de ménages ayant une double source de revenus;
- le simple goût de s'offrir un bon repas, au lieu de le préparer à la maison;
- l'augmentation de la portion des revenus consacrés aux activités de loisirs;
- le plaisir de se retrouver avec des amis dans une ambiance agréable et de détente;
- le phénomène du "vin libre";
- etc.

Cet intérêt grandissant pour la restauration hors foyer serait d'ailleurs un facteur important de plafonnement du volume des produits vendus dans les commerces de détail en alimentation, constituant par le fait même une perte importante de revenus pour l'ensemble des détaillants et des grossistes.

V. LES TRANSFORMATIONS DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

1. PARALLELE ENTRE LE SECTEUR DE L'ALIMENTATION ET LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

L'A.D.A. et l'A.E.G. n'ont pas la prétention de présenter une étude exhaustive sur la dynamique du changement dans le secteur de la restauration.

Il est toutefois très intéressant d'observer que les secteurs de l'alimentation et de la restauration ont plusieurs traits communs, à savoir:

- le nombre d'établissements;
- les différentes clientèles cibles;
- la grande variété des établissements pour répondre à des besoins spécifiques de la clientèle;
- la taille des établissements;
- l'importance de la main d'oeuvre qu'ils emploient;
- le volume d'affaires qu'ils génèrent.

En effet:

a) l'alimentation et la restauration ont atteint respectivement la stature d'une grande industrie;

b) toutes deux se trouvent dans une conjoncture socio-économique où l'évolution dans les comportements et les attentes de la clientèle se font sentir de façon rapide;

c) de nouveaux concepts ont vu le jour pour répondre à de nouveaux besoins;

d) dans les deux secteurs coexistent des types d'établissements différents qui répondent à des besoins spécifiques de consommateurs;

e) les épiciers et les restaurateurs sont intéressés au commerce des vins;

f) le phénomène du "vin libre" intéresse le secteur de l'alimentation et celui de la restauration.

2. LE PHENOMENE DU "VIN LIBRE"

Le phénomène du "vin libre" dans les restaurants serait l'un des facteurs additionnels favorisant l'accès à la restauration hors foyer. Sa popularité évidente auprès d'une clientèle-type en témoigne. Cette dernière ne pourrait se permettre en tout autre temps, ou à tout le moins à une aussi grande fréquence, d'accompagner d'un vin, un repas consommé à l'extérieur du foyer.

Pour des raisons qui nous apparaissent évidentes et dont nous faisons ci-après une brève énumération, le phénomène du "vin libre" répond aux attentes d'une clientèle pour qui les facteurs suivants importent:

- un déboursé moindre pour un vin de son choix;
- la liberté de choisir un produit qui n'apparaît pas nécessairement sur la carte des vins d'un restaurant détenteur de permis;
- la possibilité de goûter un vin de qualité supérieure qu'elle ne pourrait s'offrir dans un restaurant détenteur de permis;
- le loisir de fréquenter plus régulièrement les restaurants;
- la facilité d'accès aux groupes importants qu'offrent souvent les restaurants qui autorisent le "vin libre".

- la liberté de choisir un type de restaurant, selon l'occasion et/ou sa capacité de payer;
- la volonté de se retrouver entre amis dans une atmosphère souvent typique des établissements qui autorisent le "vin libre";
- le loisir de fréquenter un restaurant sans avoir à subir quelque embarras que ce soit parce qu'elle n'est pas consommatrice de boissons alcoolisées.

3. L'INNOVATION EN RESTAURATION

Etant à l'écoute des besoins nouveaux des consommateurs, des propriétaires d'établissements ont fait preuve d'imagination et se sont ainsi taillés une niche dans le secteur de la restauration en offrant un service particulier à une clientèle spécifique.

En effet, pour un certain nombre de consommateurs, le simple fait d'avoir à envisager les frais d'une bouteille de vin dans un restaurant, devenait un élément de poids qui souvent les empêchait de fréquenter un restaurant.

Aux dires d'experts, les entrepreneurs qui sauront découvrir ce dont ont besoin certains types de consommateurs, ont des chances additionnelles de réussir. Le phénomène du "vin libre" nous apparaît être de cette réalité.

Ayant perçu un besoin, des restaurateurs non-détenteurs de permis ont accepté que le client apporte son vin pour consommation sur place. Ces restaurateurs sont devenus des "spécialistes" à l'intérieur du réseau de la restauration, et la popularité de la formule nous amène à conclure qu'elle répond aux attentes réelles d'une clientèle spécifique. Le besoin était existant, il suffisait de le satisfaire.

4. LA CONSOMMATION DU VIN DANS LES RESTAURANTS

Nous observons que le phénomène du "vin libre" est très souvent limité à quelques quartiers bien identifiés des grands centres urbains et qu'il est à toute fin pratique très clairsemé et peu répandu à l'échelle du Québec.

Ces quartiers qui se sont dotés d'un caractère particulier au fil des saisons, deviennent très attrayants pour certains habitués et pour une clientèle qui, à l'occasion, choisit de visiter ces quartiers où se regroupent des restaurants qui favorisent cette formule. Il appert que les touristes de passage se plaisent également à expérimenter cette formule économique qui permet de consommer l'un ou l'autre des vins désignés du Québec sans avoir à envisager de trop grands déboursés.

Le consommateur-type de ces établissements ne serait pas nécessairement celui qui fréquente de façon régulière les restaurants détenteurs de permis. Et quand il choisit de le faire, il ne consomme pas pour autant le vin avec son repas, son budget ne lui en laissant pas toujours le choix.

Par ailleurs, pour une grande partie de la population, le fait de fréquenter à l'occasion le restaurant qui autorise le "vin libre", ne signifie pas pour autant qu'elle cesse de fréquenter les établissements détenteurs de permis.

Il faut d'ailleurs reconnaître que bon nombre des restaurants qui autorisent le "vin libre", n'offrent qu'un menu limité. Les propriétaires de ces établissements ne retirent d'ailleurs aucun profit de cette consommation sur place, ce qui n'est évidemment pas le cas des restaurateurs détenteurs de permis qui vendent des boissons alcoolisées.

5. LE PERMIS DE RESTAURANT

Le permis de restaurant accordé par la Régie des permis d'alcool du Québec autorise la vente des boissons alcooliques, sauf la bière en fût, pour consommation sur place à l'occasion d'un repas

Cette autorisation attribuée aux propriétaires d'établissements qui veulent vendre les boissons alcooliques, ne doit être perçue par ces derniers comme étant une exclusivité de consommer dans leur établissement, restreignant par le fait même la consommation sur place aux seuls établissements détenteurs de permis.

VI. LES HABITUDES D'ACHAT DE L'UTILISATEUR DE LA FORMULE DU "VIN LIBRE"

En ce qui a trait à l'approvisionnement des consommateurs qui fréquentent les établissements autorisant le "vin libre", force est de constater que des épiceries situées à proximité et dans le voisinage desservent la clientèle-type de ces établissements.

Ces épiceries, souvent dans la catégorie des dépanneurs, ont vu le jour pour offrir un service correspondant aux comportements nouveaux de la population.

Il est intéressant d'observer qu'une grande partie de la clientèle, adepte ou pas du phénomène, achète de façon impulsive son vin, quoique la majorité semble planifier cet achat.

Il faut s'y attendre, les épiciers assument ainsi une part de cette activité économique, ces vins étant souvent achetés chez l'épicier indépendant et/ou surtout chez le dépanneur situé à proximité ou dans le voisinage de ces quartiers dits touristiques, où se regroupent de tels établissements.

On peut comprendre que l'intérêt connu de cette formule auprès d'une clientèle régulière, ou même occasionnelle, a stimulé l'offre. C'est d'ailleurs ce qui explique que des petits entrepreneurs aient choisi d'exploiter un commerce d'alimentation à proximité, dans le but de correspondre à ces nouvelles tendances en offrant une gamme très large de vins désignés du Québec.

L'évolution des goûts et des préférences des consommateurs, la facilité d'accès aux épiceries à proximité, la possibilité de choisir parmi une gamme intéressante de vins celui qui correspond à sa capacité de payer, ceci en tout temps, expliquent en partie la popularité de cette formule.

VII. L'INTERET DES DIVERS INTERVENANTS

L'A.D.A. et l'A.E.G. estiment que l'attitude adoptée jusqu'à ce jour par la Régie des permis d'alcool du Québec vis-à-vis le phénomène du "vin libre" dans les restaurants, a contribué sans aucun doute à rendre viables plusieurs petits établissements spécialistes de la restauration, sans pour autant nuire à d'autres établissements fréquentés sur une base régulière ou occasionnelle, puisque les besoins et attentes des clientèles respectives ne sont pas similaires.

Sur ce point, le respect de la multiplicité des formules de restaurant a eu pour but d'offrir un service adéquat à des publics adoptant divers comportements.

C'est ainsi que des restaurants répondant à des besoins spécifiques ont pu coexister et que des emplois dans le domaine ont depuis été créés.

De plus, l'A.D.A. et l'A.E.G. sont d'avis qu'en réglementant le phénomène du "vin libre", le commerce supplémentaire qui pourrait en résulter pour les restaurants détenteurs de permis serait marginal, et dans tous les cas, beaucoup moins important qu'on pourrait laisser entendre.

Egalement, il est à prévoir qu'une clientèle utilisatrice et même habituée à cette formule, soit sur une base régulière, soit sur une base occasionnelle, serait la grande perdante, le cas échéant. Cette question d'intérêt public mérite qu'on questionne sérieusement toute intervention gouvernementale à ce chapitre.

CONCLUSION

En conclusion, toute réflexion sur le phénomène du "vin libre" doit tenir compte de ce qui suit:

- l'évolution des besoins spécifiques du consommateur;
- l'intérêt de la formule auprès d'une clientèle-type qui ne pourrait choisir de consommer le vin pour accompagner un repas hors foyer;
- le respect de la liberté de choix du consommateur pour l'une ou l'autre des formules;
- le caractère particulier de ces établissements;
- l'attrait touristique du phénomène;
- les droits acquis des établissements qui autorisent le vin libre;
- la survie des magasins d'alimentation situés à proximité;
- la situation économique pour l'ensemble des détaillants et grossistes en alimentation du Québec.

Avant d'envisager quelque changement que ce soit à la réglementation, il nous apparaît essentiel de s'assurer que toute action en ce sens soit conforme à la réalité économique et sociale du Québec.

Du point de vue strictement des consommateurs qui choisissent de fréquenter les établissements autorisant le "vin libre", le statu quo signifie un respect plus grand à leur égard puisque tout changement risque de les priver de moments de loisirs qu'ils ne pourraient penser s'offrir sous toute autre condition.

De plus, il faut s'inquiéter des répercussions d'une réglementation sur les détaillants situés à proximité de ces restaurants concentrés dans certains quartiers touristiques des grands centres urbains. En effet, l'ensemble des épiciers affectés par une telle mesure verraient une grande partie de leur chiffre d'affaires diminuer, sinon toute rentabilité disparaître.

Tout geste qui conduirait à réduire cette rentabilité ne viendrait qu'ajouter à l'ensemble des facteurs de l'environnement qui rendent déjà le commerce de l'alimentation difficile pour l'épicier indépendant.

Les épiciers indépendants qui servent présentement l'ensemble de la population, se sont développés en fonction de l'évolution des goûts et des préférences du consommateur. Il est indéniable qu'ils ont su fournir à la population un service hors pair dans le secteur des boissons alcooliques puisqu'on retrouve ces produits dans les régions les plus reculées du Québec, pratiquement à toute heure, et généralement à proximité immédiate de la clientèle.

Par un merchandising bien conçu et des efforts de tous les jours, ils ont su non seulement rendre le service requis à la population, mais aussi faire de la vente des boissons alcooliques une part importante et vitale de leur commerce.

Quant au niveau de la concurrence, la présence d'un secteur indépendant fort au Québec a permis de maintenir un niveau de concurrence élevée, garantie du service et des prix pour le consommateur.

Toute action qui a pour effet de diminuer le nombre de commerçants au Québec aura pour effet de diminuer le niveau de concurrence, et par voie de conséquence, les consommateurs en souffriront.

Monsieur le Président, considérant que la dynamique interne du secteur de la restauration l'hétérogénéité des besoins des clients ont provoqué l'apparition du phénomène du "vin libre" et, considérant l'engouement d'une clientèle-type pour cette formule, engouement auquel s'ajoute l'attrait touristique qu'elle est devenue, il nous paraît souhaitable que la Régie des permis d'alcool du Québec maintienne la pratique actuelle du "vin libre" dans les restaurants qui l'autorisent.

L'A.D.A. et l'A.E.G. souhaitent que cette analyse ait démontré au législateur que l'intérêt public est actuellement mieux servi par le statu quo.

Annexe 1.6

Le Groupe Uni-Tables

1600, est, boul. St-Martin
Tour A, Bureau 550
Laval, Québec, H7G 4R8
Tél.: (514) 668-0440

MÉMOIRE
A
LA RÉGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC
A L'OCCASION DES
AUDIENCES PUBLIQUES SUR LE "VIN LIBRE"
DANS LES RESTAURANTS

Montréal, décembre 1985

MÉMOIRE
A
LA RÉGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC
A L'OCCASION DES
AUDIENCES PUBLIQUES SUR LE "VIN LIBRE"
DANS LES RESTAURANTS

Montréal, décembre 1985

AVANT-PROPOS

Un groupe de restaurateurs de la région de Montréal, détenteurs d'un permis de la Régie, a cru opportun d'intervenir à l'occasion des audiences publiques sur le "vin libre". Le groupe s'est rassemblé autour du groupe Uni-Tables et a confié à Pierre Morin Conseils Ltée le mandat de préparer et de soumettre ses représentations.

Tous les membres du groupe ont tenu à signer individuellement et conjointement leur appui au mémoire résultant du mandat confié en y apposant leur signature.

INTRODUCTION

En sanctionnant et promulgant l'entrée en vigueur de l'article 111 du chapitre 32 des Lois de 1982 (aujourd'hui l'article 91.1), le législateur québécois a profondément modifié l'économie de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (L.R.Q., c. I-8.1). Les rapports des médias publiés à l'époque ont laissé entendre que la modification outrepassait l'intention du législateur, même qu'il s'agissait d'une erreur de parcours et d'une "coquille".

Nonobstant les commentaires, qui précèdent, la loi fut à nouveau modifiée en 1983 (c. 30) et en 1984 (c. 36) sans qu'un correctif n'intervienne pour abroger, modifier ou de quelque façon circonscrire la portée de l'article 91.1 permettant le "vin libre". Trancher la question était devenu trop controversé. Elle fait encore l'objet d'un âpre débat public.

L'annonce d'audiences publiques sur la question du vin libre dans les restaurants arrive à point nommé. Elles ont environ quatre ans de retard si l'on considère que l'action a précédé la réflexion mais le débat n'est pas pour autant résolu et il importe qu'il le soit: que la question soit définitivement tranchée.

L'avis sur la tenue des audiences publiques publié en juillet 1985 invite les intéressés à se prononcer sur une série (6) d'hypothèses toutes plus contraignantes que la situation actuelle. Cependant, le même avis demeure silencieux sur la notion d'intérêt public, pourtant la question centrale à définir dans le présent débat.

Notre groupe entrevoit avec satisfaction l'opportunité d'intervenir à l'occasion des audiences et fondera l'essentiel de son intervention sur la notion d'intérêt public.

ÉTAT DE LA SITUATION

Depuis l'été de 1982, surtout dans la région montréalaise, on aura constaté la croissance exponentielle d'établissements qui affichent et annoncent la réclame "apportez votre vin". D'abord concentré dans un ou deux quartiers bien circonscrits de la ville de Montréal, le phénomène s'est rapidement atomisé sur l'ensemble du territoire de la Communauté urbaine de Montréal et, de là, à la manière du développement "anarchique" tellement décrié dans les secteurs d'aménagement urbain et semi-urbain il y a quelques années, le phénomène a essaimé à Laval et dans les Laurentides et se manifeste avec rapidité sur le territoire de la Rive-Sud. Il s'étendra bientôt sur l'ensemble du Québec.

Au départ, le phénomène est surtout le fait d'un type de restauration, cuisine style "restauration rapide", nécessitant peu de préparation et consistant en une brochette de viande, de poisson ou de fruits de mer servie sur un lit de riz accompagnée d'une salade appropriée. C'est encore une des principales caractéristiques de la majorité des établissements où a cours cette pratique.

Aujourd'hui, le phénomène a pris des directions différentes: d'une part, la pratique "d'apporter" n'est plus limitée ni au vin ni aux heures d'ouverture réglementaire; on apporte aussi l'apéritif et le digestif sans parler de la bière et on les consomme après 3 heures et les jours où la vente est interdite. D'autre part, les restaurateurs détenteurs d'un permis de la Régie ont été soumis à deux types de pression: celle de la concurrence d'abord, surtout lorsqu'un ou plusieurs établissements voisins pratiquent la politique "d'apportez votre vin". Plusieurs ont cédé à cette pression, devant faire face à deux alternatives désagréables, voir l'entreprise péricliter voire même disparaître ou contrevenir sciemment à la loi. L'autre type de pression est de loin plus insidieux. Il consiste à subir l'opprobre de clients potentiels qui se présentent à la porte d'un

restaurant licencié porteurs du maintenant "traditionnel" sac de ravitaillement et qui se croient dans leur bon droit de qualifier le restaurateur de vieux jeu quand ce n'est de profiteur et de voleur du simple fait qu'il ne veut transgresser la loi et les conditions attachées à son permis.

L'effet du phénomène sur la concurrence mérite que l'on l'illustre d'un cas précis et vécu. Il s'agit du cas d'un restaurant licencié de bonne réputation dont la qualité et la variété de la cuisine le situerait dans la catégorie trois fourchettes si une telle catégorisation existait au Québec pour la restauration autre qu'hôtelière. Depuis 1982, s'établissent près de lui plusieurs restaurants pratiquant la politique "d'apportez votre vin". Au point où il est maintenant un des seuls restaurant licencié dans le quartier. Le restaurateur en question voit rapidement son chiffre d'affaires décroître de 35% et les bénéfices passer sous le point mort. Tout en conservant son permis, il se met à tolérer que sa clientèle apporte son vin. Il s'ensuit un redressement rapide du chiffre d'affaires et de la marge bénéficiaire.

Le dilemme du restaurateur et de nombreux autres dans son cas n'est pas pour autant résolu: doit-il respecter la loi et les conditions de son permis et voir son établissement subir une situation dorénavant connue; doit-il "jouer sur les deux tableaux" ou carrément abandonner son permis? Ce troisième choix n'est pas plus intéressant car, à terme le restaurateur qui compte sur l'apport des revenus du vin et des autres boissons alcooliques pour maintenir la qualité de sa cuisine sait qu'il devra soit la diminuer, soit augmenter ses prix et perdre encore une partie de sa clientèle.

Car, il faut bien comprendre que les établissements qui se sont fait les plus grands promoteurs de la pratique "d'apportez votre vin" ont bien prix soin d'établir leur marge bénéficiaire sur la nourriture à un

niveau qui excède et de loin celui qui a cours chez les restaurateurs licenciés. On aura aussi constaté certaines pratiques douteuses tel le "2 pour 1" où le plat principal est divisé de moitié pour le double du prix. Souvent, cet "avantage" n'est pas accessible à celui qui apporte son vin.

Un dernier point doit être signalé dans cet état de la situation. Des administrations municipales, notamment la ville de Montréal, ont tenté de limiter la multiplication des établissements (restaurants et autres) offrant des boissons alcooliques. Cela s'est fait par l'imposition de moratoires sur l'émission de permis d'occupation et par l'adoption de règlements de zonage appropriés.

Ces volontés municipales ont été largement ignorées et contrecarrées par la présence de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (L.R.Q., c. I-8.1).

LA PROBLÉMATIQUE

Depuis le début de la présente décennie, un vent de déréglementation souffle sur l'Amérique du Nord. L'État se retire graduellement de secteurs d'activités économiques où il exerçait jusqu'à tout récemment un contrôle actif. Ces secteurs sont retournés à la libre concurrence. Cette déréglementation s'est surtout réalisée à la faveur du consommateur.

A première vue, même si la déréglementation n'a pas été invoquée dans le cas de l'adoption des dispositions sur le vin libre, le consommateur semble être le grand bénéficiaire de son application. De fait, il n'y a eu aucune déréglementation et le consommateur n'en a bénéficié qu'en apparence.

Effectivement, l'exception légiférée en 1982, plutôt que d'assainir un secteur d'activités, a occasionné et légitimé un préjudice considérable et remet en cause toute l'économie de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques et de la Loi sur les permis d'alcool et remet surtout en cause la capacité de l'État, par l'organisme désigné qu'est la Régie des permis d'alcool, de déterminer l'intérêt public et de faire respecter le bon ordre public.

Avant d'aborder plus avant ces questions d'intérêt et de bon ordre publics, situons d'abord l'intérêt du groupe signataire de cette intervention. Tous les membres du groupe, sans exception, se sont pliés aux très nombreuses exigences requises pour l'obtention d'un permis de restaurant de la Régie des permis d'alcool. Il est indéniable que la conformité à ces exigences impliquent des coûts considérables - aménagements physiques, constitution et maintien d'inventaires, procédures d'obtentions et de renouvellement, contrôle des stocks, justifications des ventes, etc. (Nous n'élaborerons pas sur le rôle de percepteur de taxes qui incombe au restaurateur - si le gouvernement veut absolument se priver de revenus, grand bien nous en fasse).

Il faut donc admettre que le simple fait d'être détenteur d'un permis impose des frais à être incorporés au prix de vente. Permettre qu'un concurrent direct puisse à la fois offrir des services semblables sans avoir à rencontrer les mêmes exigences et les mêmes frais constitue un préjudice appréciable pour le détenteur de permis. Un tel préjudice contredit le fondement même de l'intervention de l'État.

Prenons un cas précis - absurde mais précis. Le 2 décembre dernier, il était illégal pour tout détenteur d'un permis de la Régie de vendre des boissons alcoolisées de 10 heures à 20 heures. Pourtant, il était tout à fait légal pour un client de se présenter dans un restaurant qui pratique la politique "d'apportez votre vin" de midi à 14 heures avec

une caisse ou plus (12 bouteilles) de gin, autant de vin et finalement le digestif et d'offrir la tournée à tous ceux présents, mineurs inclus, ce qui ce jour aura influencé plus d'un client à aller dans un restaurant à vin libre.

Alors, pourquoi se préoccuper de l'existence ou de l'application d'une loi. Pourquoi les détenteurs de permis de restaurants devraient-ils se priver de revenus cette journée-là? Pourquoi se priveraient-ils de revenus après une certaine heure au matin des jours fériés?

On nous répondra assurément que laisser libre cours à toutes ces pratiques (consommation par des mineurs, consommation hors des heures et des jours où la vente est permise, sollicitation, etc.) contreviendrait à l'intérêt public et rendrait plus difficile le bon ordre public. Nous en sommes. Mais il y va aussi de notre intérêt de concurrencer à armes égales avec notre compétition.

Revenons donc à la notion d'intérêt public. Elle ne peut être invoquée que dans le cas d'abus comme le voulait le cas précité. L'intérêt du consommateur y exerce aussi un poids considérable. Nous sommes aussi conscients de la perception favorable qu'ont les consommateurs de la pratique "d'apportez votre vin". Il est indéniable que pour le consommateur, la bouteille de vin achetée chez le dépanneur, à l'épicerie ou à la Société des alcools lui coûtera moins cher, sauf exception, que de l'acheter auprès du restaurateur. Cette évidence se limite dans la pratique à la seule bouteille de vin; généralement moins au prix global du repas. La raison en est simple: nous avons constaté une différence de comportement. Le prix habituellement payé pour une bouteille de vin dans un restaurant est compensé par une plus grande quantité consommée lorsqu'on l'apporte soi-même. Or, comme on connaît les majorations de marges bénéficiaires pratiquées par la majorité des restaurants où a cours la pratique du vin libre, il y a lieu de s'interroger sur l'adéquation entre la perception qu'ont les consommateurs de leur intérêts et la réalité.

Même si cette adéquation était exacte, il n'en demeure pas moins que l'intérêt des consommateurs peut être en conflit avec l'intérêt public et le bon ordre. Par exemple, on impose à tous les fabricants d'automobiles des normes sur les mécanismes de sécurité à incorporer dans les véhicules. Leur coût est refilé à tous les consommateurs d'automobiles, même ceux qui n'ont jamais eu et n'auront jamais d'accident. L'État a jugé qu'il y allait de l'intérêt public.

Il en va de même dans le domaine de la consommation de boissons alcooliques. Un cadre de contrôle s'est élaboré dont les objectifs sont d'assurer le bon ordre public, de ne pas encourager la surconsommation (il s'agit peut-être d'une considération d'ordre moral - la tempérance - ou d'ordre de santé publique) et de prélever des fonds pour le fonctionnement de l'État. Dans la situation présente, force nous est de constater que le prélèvement de fonds apparaît l'objectif prioritaire. Mais les deux autres se perçoivent bien dans la notion d'intérêt public. La pratique du vin libre (nous devrions, pour être précis parler de "boissons libres") échappe totalement au cadre de contrôle et contredit les trois objectifs précités.

La logique même de l'intervention de l'État présuppose que tous les intervenants contrôlés dans un secteur donné ou bien le sont également ou bien ne le sont pas du tout. Or, tel n'est pas le cas actuellement.

Dans l'éventualité où une nouvelle disposition viendrait corriger l'actuelle, il faudra tenir compte de cette logique d'intervention. Si l'on examine les hypothèses retenues par la Régie dans l'avis publié annonçant les audiences publiques, la deuxième (interdiction pour les actuels détenteurs de permis d'alcool et permission aux non-détenteurs) en plus d'être perçue par une majorité de restaurateurs et de consommateurs comme étant la situation actuelle contrevient à cette logique d'intervention: son libellé crée intrinsèquement des droits et privilèges inégaux. Pourquoi les détenteurs actuels de permis perdraient-ils seuls leurs droits actuels?

Il en va de même en plus accentué pour la troisième hypothèse qui voudrait la protection des "droits acquis" aux non-détenteurs de permis et interdiction pour tout le monde à l'avenir. De quelle théorie des droits acquis s'inspire-t-on? En quoi les non-détenteurs de permis auraient-ils plus de droits acquis que les détenteurs de permis?

La quatrième hypothèse imposant une restriction sur toutes les boissons alcooliques autres que le vin revient au maintien de la situation inéquitable ayant cours présentement.

La cinquième hypothèse, celle de créer un permis de consommation pose toute la question de l'adéquation des permis existants à la réalité actuelle. Ou bien les permis actuels répondent bien aux exigences du législateur ou ils n'y répondent pas. Dans le premier cas, nul besoin d'en créer un nouveau et dans le deuxième, il y a d'abord lieu de les corriger plutôt que d'en créer un autre qui n'aurait pas d'effet correctif de toute façon.

Seule la première hypothèse (l'interdiction pure et simple) répond à la logique d'intervention. Où alors il faudrait se rendre à l'évidence que le rôle de la Régie et les permis qu'elle émet seraient devenus superflus et redondants dans le domaine de la restauration.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

Le groupe Uni-Tables recommande donc à la Régie des permis d'alcool de proposer au législateur:

1. L'abrogation du deuxième alinéa de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques;

2. D'appliquer les dispositions découlant de l'abrogation sur une période de six mois après son adoption de façon à ce que les non-détenteurs de permis aient la possibilité de s'ajuster et de l'obtenir avant l'échéance;

3. D'adopter, en même temps que l'abrogation précitée, une disposition habilitant les municipalités de distinguer parmi les permis d'occupation livrés aux restaurants ceux où il se consomme de l'alcool et ceux où il ne s'en consomme pas et d'assortir le premier d'une condition d'obtenir le permis approprié de la Régie des permis d'alcool.

D'ici l'adoption des recommandations précitées, le groupe Uni-Tables recommande en outre à la Régie des permis d'alcool de proposer au gouvernement un règlement interdisant toute réclame portant sur le "vin libre" ou invitant la clientèle à apporter son vin ou sa boisson. Cette interdiction se justifie par le souci de ne pas inciter la consommation absurde. Cette réclame prolifère dans les médias d'information et plus particulièrement dans les vitrines des établissements.

Nous remercions la Régie des alcools des suites qu'elle donnera à l'intervention de notre groupe.

Les membres du groupe Uni-Tables dont la signature apparaît en annexe.

OUI JE VEUX DÉFENDRE LES INTÉRÊTS DE MON RESTAURANT DEVANT LA RÉGIE DES PERMIS D'ALCOOL

Restaurant: Scalopini #2
Responsable: 1845 St Marc's W. BILL ZANNIS

Restaurant: LA BROCHETTERIE ARIS
Responsable: 3455 ST MARTIN Chomedey

Restaurant: LA CAFETIERE LAVAL
Responsable:

Restaurant: ALADIN RESTO
Responsable:

Restaurant: LA SERRE DE LAVAL
Responsable:

Restaurant: Restaurant Chez Marcel MAITRE DE CHARPIAN INC.
Responsable:

Restaurant: Nouveau Grenier
Responsable:

Restaurant: L'Auberge
Responsable:

Restaurant: ECHINSON Inc
Responsable:

Restaurant: Vivaldi
Responsable:

Restaurant:
Responsable:

Restaurant: La Mouliere
Responsable:

Restaurant: CAFÉ LAURIER
Responsable:

Restaurant: La Fonderie
Responsable:

Restaurant: SPAGHETTA
Responsable:

Restaurant: EL TORO
Responsable:

Restaurant: BRASSERIE 12
Responsable:

Restaurant: Restaurant Baudelaire
Responsable: Jeannine Longueuil

JE VEUX DÉFENDRE LES INTÉRÊTS DE MON RESTAURANT DEVANT LA RÉGIE DES DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC.

RESTAURANT: Resto "La Pizzaiolle" Hautchisp RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: [signature] RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: Resto "La Pizzaiolle" Chicoutimi RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: [signature] RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

JE VEUX DÉFENDRE LES INTÉRÊTS DE MON RESTAURANT DEVANT LA RÉGIE DES DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC.

RESTAURANT: Vespucci Inc. RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: Michel Mainville RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

JE VEUX DÉFENDRE LES INTÉRÊTS DE MON RESTAURANT DEVANT LA RÉGIE DES DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC.

RESTAURANT: [illegible] RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: [illegible] RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

RESTAURANT: _____ RESTAURANT: _____

RESPONSABLE: _____ RESPONSABLE: _____

Annexe 1.7

Le Regroupement des restaurateurs non licenciés Enr.

REGROUPEMENT DES RESTAURATEURS
NON-LICENCIES ENR.

SUJET Le Vin Libre au Québec

PROBLEME

Devrait-on permettre au public d'apporter son propre vin pour consommation dans les restaurants non licenciés au Québec?

ANALYSE DU PROBLEME

Introduction

A l'heure actuelle, le contrôle du marché des boissons alcooliques se fait au niveau du Gouvernement de la province par l'entremise de son organisme autorisé, soit la Régie des Permis d'Alcools du Québec. Cette dernière peut décider seule de quelle façon les boissons alcooliques seront distribuées et, partant, consommées dans la province.

L'industrie des boissons alcooliques a des retombées économiques dans plusieurs industries dont une est celle de la restauration. La restauration au Québec continue d'accroître en importance et à gagner une place impressionnante vis-à-vis les autres provinces au Canada. Il n'est point nécéssaire de s'arrêter ici sauf pour affirmer que Montréal jouit d'une réputation internationale à titre de centre d'haute gastronomie qu'elle devrait continuer à sauvegarder.

Le Vin Libre

Nous entendons par "vin libre" la pratique selon laquelle le public est invité à consommer le vin (qui fut acheté chez un commerçant indépendant ou une succursale de la Régie) en des restaurants non licenciés pour accompagner un repas. C'est une pratique qui est devenue tellement populaire et répandue au Québec que les principaux participants se réjouissent des résultats. Nous tenterons d'expliquer les raisons de ce phénomène vécu actuellement.

Les Restaurants Non-Licenciés

Un des participants à cette pratique de "vin libre" est le restaurant non-licencié. Parmi les centaines de restaurants au Québec, il existe ceux qui ne peuvent légalement vendre des boissons alcooliques à leurs clients parce qu'ils ne sont pas munis d'un permis de vente.

Par contre, ces mêmes restaurants sont disposés à permettre à leurs clients de consommer dans leurs établissements pendant la dégustation d'un repas, un vin qui fût acheté ailleurs. Les raisons pouvant expliquer ce phénomène sont nombreuses et se résument ainsi:

(i) Afin de mieux déguster un repas dans un restaurant, le client désire consommer un vin de préférence à toute autre boisson;

(ii) Le client peut se procurer un vin de son choix à un prix moins dispendieux que s'il devait l'acheter sur place dans le restaurant;

(iii) Par conséquent, ce concept de "vin libre" encourage le client à retourner à cet établissement ("repeat business") ce qui est tellement essentielle dans la restauration;

(iv) En permettant le vin libre, le restaurateur encourage une atmosphère plus agréable et détendue;

(v) La pratique du "vin libre" permet aux gens d'apprécier et profiter d'une sortie au restaurant à un prix raisonnable; ce marché visé à toujours existé mais n'a jamais été désservie adéquatement;

Cette liste n'est pas exhaustive mais démontre bien que le restaurant non licencié fera son possible pour promouvoir ce phénomène bien engagé. De plus, nous devons ajouter que nombreux sont les restaurateurs ayant investi des millions de dollars pour créer des établissements avec l'idée de pouvoir servir cette clientèle de "vin libre".

En d'autres termes, ces établissements n'existeraient pas aujourd'hui n'eut-été de cette évolution dans le monde de la restauration. De plus, ces restaurants n'ont-ils pas acquis des droits dont d'abolition serait contraire aux principes fondamentaux à la base de notre système démocratique.

Les Restaurants Licenciés

(i) Ceux qui permettent le "vin libre" dans leurs établissements

Parmi les restaurants licenciés il existe ceux qui permettent la consommation du "vin libre" dans leurs propres établissements. En effet, ces restaurants ont ressenti le besoin exprimé par le public, un besoin dont les restaurateurs ont voulu apprécier les bénéfices et encourager la pratique. Cette évolution sans précédent dans le domaine de la restauration comporte donc plusieurs participants dont certains restaurateurs licenciés.

(ii) Ceux qui ne permettent pas le "vin libre" dans leurs établissements

La situation actuelle comporterait certaines conséquences, prétend-t-on, pour les restaurants licenciés qui ne permettent pas le "vin libre" dans leurs établissements. Par exemple, est-ce que ce phénomène causerait la perte d'une clientèle normalement disposée à acheter du vin dans cesdits établissements? Nous devrions analyser le bien-fondé de cet argument.

A notre avis, ces restaurants fonctionnent bien et n'ont aucune difficulté à augmenter et maintenir une clientèle. En effet, la réalité nous apprend qu'un même client puisse être à la fois attiré à un restaurant licencié et un restaurant à "vin libre". Et sa décision au cours d'une sortie dépendra de son humeur ou sa disposition ce jour-la, ou, possiblement, la grosseur de son portefeuille. Il suffit de dire que nul n'est tenu de visiter les restaurants les plus dispendieux à chaque sortie.

De plus, il est typique des restaurants licenciés qu'ils offrent assez de variété de plats décrits dans leurs menus. Il est difficile de concevoir qu'un client refuserait de se rendre à son restaurant préféré parce que ce dernier vend du vin à un prix plus dispendieux.

Les Commerçants Indépendants

Depuis l'introduction du "vin libre" dans le marché, les commerçants indépendants ont constaté une forte croissance dans leur chiffre d'affaires causée par la vente du vin à la clientèle. Une telle amélioration des affaires ne peut être mise de côté sans en avoir évalué les conséquences auparavant.

CONCLUSION

Il s'ensuit donc qu'il n'y a pas de perdant dans cette situation unique créer par le "vin libre". Et si gagnant il y a, il s'agirait bien du public qui peut se permettre de choisir un établissement parmi toute une vaste sélection de restaurants. Son choix dépendra de ses goûts et dispositiorsau cours de sa sortie.

De plus, le consommateur québécois bénéficie non seulement d'une vaste séléction de restaurants mais aussi d'une industrie dont tous les membres rencontrent des critères très élevés d'ambiance, de service ainsi que de nourriture.

ALTERNATIVES

1) Interdiction de la pratique de "vin libre": nous ne proposons pas cette solution car il s'agirait la d'une perte des bénéfices pour le public ainsi que des droits acquis des restaurants actuels;

2) Autorisation d'opérer le "vin libre" qu'aux restaurants actuels: cette solution n'est pas proposée non plus car il s'agirait de discrimination contre des restaurateurs éventuels. Ceci semblerait être contraire aux principes de base de notre système démocratique et de la libre entreprise. De plus, le gouvernement devrait exercer un contrôle sur la pratique du "vin libre" sans autorisation, ce qui veut dire des dépenses à encourir pour le contribuable québécois;

3) Permis Spéciaux de "vin libre": cette solution entraînerait des formalités légales et partant des délais semblables à ceux occasionnés actuellement pour des permis de vente d'alcools. De plus, ceci signifierait des coûts pour mettre en marche une administration dont le coût serait assumé par le contribuable québécois. Nous ne proposons donc pas cette solution;

4) Inscription sur une liste: Cette proposition ne nous paraît pas si mal en autant qu'elle n'entraîne aucune autre formalité que de s'inscrire à titre de restaurateur sur la liste de "vin libre";

5) Statu Quo: c'est la solution proposée par nous car elle est non seulement bénéfique mais nécéssaire pour le public qui en a exprimé le besoin.

RECOMMANDATIONS

1) Le Gouvernement du Québec devrait non seulement permettre mais encourager la pratique du "vin libre" dans son territoire - maintenir le "statu quo";

2) Les restaurateurs ne devraient être obligés de remplir aucune formalité légale par rapport au "vin libre" sauf, s'il y a lieu, inscrire le nom de leurs établissements sur une liste faisant l'objet de cette pratique; il s'agirait là d'un moyen de contrôle;

3) Les établissements qui participent à la pratique du "vin libre" devraient être restreints de le faire pendant certaines heures de la journée, possiblement, entre midi et minuit et ce, tous les jours.

1) Au Vieux Duluth (St-Martin)
125447 Canada Inc.

2) Au Vieux Duluth (Lincoln)
137468 Canada Inc.

3) Au Vieux Duluth (Taschereau)
143352 Canada Inc.

4) Au Vieux Duluth (Duluth)
Investissements Pyrgos Inc.

5) Casa Grecque (Prince Arthur)

6) Casa Grecque (St-Martin)

7) Brochetterie Mykonos
(rue Sherbrooke)

8) Brochetterie Amazona
(chemin Côte St-Luc)

9) Jardin Grec
(rue Duluth)

10) Jardin Panos
(rue Duluth)

11) Les Terrasses Duluth
(rue Duluth)

12) Lotos Bleir
(rue Duluth)

13) Brochetterie Au Vieux Notre-Dame
(rue Notre-Dame ouest)

14) Pizza Mela
(rue Prince Arthur)

15) Cabane Grecque
(rue Prince Arthur)

16) Brochetterie Zorbas
(boul. Taschereau)

17) La Porte de Laval
(rue St-Martin)

Annexe 1.8

L'Association des résidents du Mail piétonnier Prince Arthur

Montéal, le 16 décembre 1985

Régie des permis d'alcool du Québec
Madame Carole Villeneuve
1281 boul. Charest ouest
Québec, (Québec)
G1N 2C9

Objet: Audiences publiques sur le "vin libre" dans les restaurants

---

Madame,

Par la présente, nous voulons vous faire connaître la position de notre Association sur la question du "vin libre" dans les restaurants. Faute de temps, nous avons dû nous limiter à l'essentiel, en espérant vous apporter le plus d'éléments susceptibles d'éclairer la commission.

A l'origine, plusieurs comités formés de résidents du quartier ont tenté de défendre leurs intérêts face au développement excessif du Mail Prince Arthur. Notre Association, fondée en mars '85, regroupe ces efforts en une structure plus représentative et dont le seul but est d'améliorer la qualité de vie résidentielle. Les limites géographiques de notre Association sont: l'avenue des Pins au nord, la rue St-Denis à l'est, la rue Sherbrooke au sud et le boulevard St-Laurent à l'ouest.

Il y a quelques années, la rue Prince Arthur avait une double vocation i.e. résidentielle et commerciale. Au début '82, la Ville de Montréal décidait de convertir cette rue en un mail piétonnier, ce qui eut pour effet de favoriser l'arrivée des spéculateurs. La hausse des loyers ne tarda pas à se faire sentir si bien que les résidents furent contraints d'abandonner leur logement. Les logis furent vite transformés en restaurants de telle sorte qu'aujourd'hui on peut compter environ 5000 places pour manger sur ce petit bout de rue.

Pour les résidents du périmètre, cela s'est traduit par des inconvénients de toutes sortes, vécus jour après jour et spécialement durant la saison estivale:

1] circulation automobile accrue;

2] problème aigu de stationnement;

3] problème de salubrité (déchèts, odeurs, vermine);

4] problème de bruit (crissements de pneus, claquements de portière, présence continuelle de "joyeux fêtards" et souvent tard la nuit, motos, musiques des discothèques et des bars, amuseurs publics, camions à déchets tôt chaque matin);

5] problème de pollution par le monoxyde de carbone;

6] non-respect des propriétés privées (urines et vomissures, bris des fleurs et des arbres);

7] embouteillage des rues en soirée par les piétons et les spectateurs;

8] apparition du problème de la prostitution sur plusieurs de nos rues;

9] non-respect des règlements municipaux.

Soulignons également que les résidents des environs de la rue Duluth subissent eux aussi les mêmes types d'inconvénients.

Pour les résidents demeurant à proximité de ces deux rues, il en ressort le dénominateur commun suivant: la grande majorité de ces restaurants permet à la clientèle d'apporter leur consommation, ce qui, nous en convenons, constitue un attrait recherché. Cependant, à Montréal, ce privilège est presque exclusivement limité aux rues Duluth et Prince Arthur.

..3

A notre avis, si cette pratique devait être maintenue par la Régie, il deviendrait alors nécessaire de l'étendre à l'ensemble de la restauration. De cette manière nous croyons que la clientèle serait un peu mieux partagée à travers la ville ou en périphérie et du même coup la vie résidentielle de notre quartier ne s'en porterait que mieux.

En conclusion, nous tenons à vous assurer de notre présence lors des audiences publiques afin de vous éclairer davantage sur cette question.

Veuillez agréer, madame Villeneuve, l'expression de nos salutations très distinguées.

Normand Beaumier
Président de l'Association
des Résidents des environs
du Mail Prince Arthur
3714 De Bullion
Montréal, (Québec)
H2X 3A3

Annexe 1.9

Le Regroupement des restaurateurs du boulevard St-Martin (Laval) Inc.

MEMOIRE PRESENTE A LA
REGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUEBEC
RELATIVEMENT AU "VIN LIBRE" DANS LES RESTAURANTS

par

LE REGROUPEMENT DES RESTAURATEURS
DU BOULEVARD ST-MARTIN (LAVAL) INC.

MEMOIRE PRESENTE A LA
REGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUEBEC
RELATIVEMENT AU "VIN LIBRE" DANS LES RESTAURANTS

par

LE REGROUPEMENT DES RESTAURATEURS
DU BOULEVARD ST-MARTIN (LAVAL) INC.

RÉGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC

La Régie des permis d'alcool du Québec dans une publication du 5 juillet 1985, invitait les personnes intéressées à se faire entendre en rapport avec la pratique du "vin libre".

En effet, en 1982, le législateur adoptait soudainement et sans consultation préalable un amendement à la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, lequel modifie totalement la philosophie de la loi en matière de boissons alcoolisées et la structure de l'industrie de la restauration.

Cet article se lit comme suit:

> "91.1 Le propriétaire, le locataire ou l'occupant d'un local dans lequel le public est admis ne peut permettre que des boissons alcooliques y soient consommées, à moins qu'il ne soit détenteur d'un permis pour ce local et qu'il ne s'agisse de boissons qu'il s'est procuré en vertu du permis qu'il détient.
>
> Le présent article ne s'applique pas à un local désigné comme "restaurant" au sens de la Loi sur l'Hôtellerie (chapitre H-3)."

Un des effets de l'adoption de cet amendement consiste en ce que l'on puisse consommer de l'alcool dans un restaurant, même si ce dernier n'est pas licencié. De

plus, cet amendement rend légal le fait pour un client d'apporter de l'extérieur son vin ou son alcool et ce, même dans un restaurant licencié.

Par conséquent, dès qu'un local est désigné comme "restaurant" au sens de la Loi sur l'hôtellerie, le public peut y apporter, qu'il soit licencié ou non, ses propres boissons alcooliques qu'il s'agisse donc de vin, de bière, de boissons fortes ou même de d'alcool fait maison.

Le présent mémoire vous est soumis à la demande du Regroupement des restaurateurs du boulevard St-Martin (Laval) Inc. Ces restaurants sont pour la plupart situés à Laval dans la région du boulevard St-Martin.

Il s'agit de commerces du type "petite et moyenne entreprise", souvent à caractère familial.

Le regroupement que nous représentons soumet respectueusement qu'il n'est pas dans l'intérêt public de perpétuer cette pratique du "vin libre" et par conséquent, il réclame l'abrogation du deuxième paragraphe de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

I - LE CADRE LEGISLATIF:

La législation actuelle concernant la vente, la garde et la consommation des boissons alcooliques, ses objectifs et ses principes fondamentaux, a pour origine la Loi des liqueurs alcooliques (11 Geo. V., c. 24) qui fut adoptée sous le gouvernement Taschereau en 1921. Ce texte avait deux caractéristiques et objectifs essentiels:

1.- la protection de l'ordre public et la prévention de l'alcoolisme, grâce au contrôle rigoureux des débits d'alcool et l'octroi d'un monopole aux détenteurs de permis (1);

2.- l'enrichissement du trésor public par l'étatisation du commerce des alcools, afin de pourvoir aux nouveaux besoins de l'Etat aux fins du financement de l'enseignement et de "l'assistance publique".

Cette philosophie a été continuée par le Rapport du groupe de travail sur la Loi de la Commission de contrôle des permis d'alcool (2), lequel a donné naissance à la loi actuelle sur les permis d'alcool (3) et à la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (4).

(1) Voir Gouvernement du Québec, Rapport de la commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques, 1971, p. 65 ss.
(2) Voir Gouvernement du Québec, Rapport du groupe de travail sur la Loi de la Commission de contrôle des permis d'alcool, 1978, p.2.
(3) Loi sur les permis d'alcool, L.R.Q. c. P-9.1.
(4) Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, L.R.Q. c. I-8.1

La loi de 1921 a été maintes fois modifiée, refondue, remplacée mais les textes présentement en vigueur, à l'exception évidemment de l'article 91.1, par. 2, se sont inspirés et s'inspirent toujours de ces mêmes grands principes.

1.- Le vin libre avant 1982

S'agissant de la vente, de la consommation et de la garde du vin dans les restaurants, le législateur, fidèle aux objectifs qu'il s'était fixés en 1921, n'a jamais voulu modifier ces règles du jeu fondamentales bien connues, avant 1982, ni permettre la garde et la consommation du vin libre dans les restaurants licenciés.

Cependant, avec l'adoption de l'article 91.1, toute la philosophie entourant cette question de commerce et cette question de protection de l'ordre public et de prévention de l'alcoolisme a été catégoriquement modifiée pour faire place à une éventuelle absence de contrôle, voire même la disparition des restaurants licenciés et des institutions qui régissent ce secteur.

L'histoire législative et jurisprudentielle révèle cependant que l'utilisation du timbre officiel apposé sur les bouteilles acquises directement de la Régie ou de la Société des alcools,ne date que de 1971, i.e. de la Loi sur la commission de contrôle des permis d'alcool, 1971, c. 19, dont l'article 88 se trouve encore reproduit mot à mot au premier alinéa de l'article 84 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, L.R.Q. c. I-8.1.

> "Il est défendu à un détenteur de permis de garder dans l'établissement où ce permis est exploité des bouteilles qui contiennent des boissons alcooliques autres que la bière et le cidre et sur lesquelles n'est pas apposé le timbre de la Société."

On aura compris que le timbre sert à démontrer que la bouteille a été achetée directement de la Société, assurant ainsi qu'il ne s'agit pas d'un produit frelaté et que la surtaxe d'approximativement 5% imposée aux détenteurs de permis a été payée.

Mais l'obligation de ne garder dans un établissement que des bouteilles timbrées ne s'impose qu'aux détenteurs de permis, et ce depuis la loi de 1971. C'est ainsi que dans un arrêt de 1964, La Régie des alcools du Québec c. Dubois, B.R. 792, la Cour d'appel jugeait que le client d'une salle de danse de Jonquière, pour laquelle aucun permis n'avait été délivré,ne violait pas la loi alors en vigueur, la Loi de la régie des alcools du Québec, 1960-61, c. 9-86, art. 108, en apportant sa propre boisson dans la salle de danse et en la consommant sur place.

L'article 91 paragraphe (e) de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques est rédigée dans les mêmes termes que le texte interprété dans l'arrêt Dubois:

> **91. Aucune boisson alcoolique ne peut être gardée ni possédée au Québec, excepté**
>
> **e) dans la résidence de toute personne, ou dans sa place d'affaires où un permis n'est pas exploité, pourvu que la boisson alcoolique ait été acquise légalement et pourvu que cette boisson ne soit pas gardée dans une intention de vente.**

Suivant les textes en vigueur avant l'adoption de l'article 91.1 édicté par la Loi modifiant la Loi sur les poursuites sommaires, le Code de procédure civile et d'autres dispositions législatives, L.Q. 1982, ch. 32, on avait sans doute raison de soutenir qu'il n'était pas illégal pour un client d'apporter son vin dans un restaurant non licencié, mais qu'un restaurant détenant une licence ne pouvait, sans violer la loi, permettre que des bouteilles non timbrées, i.e. achetées chez un détenteur de permis d'épicerie soient apportées par un client pour consommation sur place.

Il en résultait une inégalité de traitement au plan concurrenciel et au plan fiscal entre restaurateurs licenciés et non licencisés.

2.- Les amendements de 1982

L'année 1982 fut difficile pour la restauration et le tourisme québécois; elle donna lieu à un véritable vaudeville institutionnel,

composé d'une législation improvisée, qualifiée par un ancien ministre de "coquille législative" (La Presse, 21 juillet 1982) et d'une pirouette réglementaire visant à en neutraliser les effets, le tout créant un état d'incohérence juridique, de confusion et d'incertitude dont personne ne peut être fier.

a) La coquille législative

La Loi modifiant la Loi sur les poursuites sommaires, le Code de procédure civile et d'autres dispositions législatives, santionnée le 25 juin 1982 est, comme son titre l'indique, une loi omnibus comportant une foule de modifications à caractère hétéroclite et souvent purement technique que le Gouvernement a fait adopter en fin de session. Elle comporte l'article 111 qui porte:

> 111. La Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (L.R.Q., chapitre 1-8.1) est modifiée par l'insertion, après l'article 91, du suivant:
>
> 91.1 Le propriétaire, le locataire ou l'occupant d'un local dans lequel le public est admis ne peut permettre que des boissons alcooliques y soient consommées, à moins qu'il ne soit détenteur d'un permis pour ce local et qu'il ne s'agisse de boissons qu'il s'est procurées en vertu du permis qu'il détient.
>
> Le présent article ne s'applique pas à un local désigné comme restaurant au sens de la Loi sur l'hôtellerie (L.R.Q., chapitre H-3).

Pour sa part, la Loi sur l'hôtellerie, L.R.Q. c. H-3, art. 1(b) définit ainsi le mot restaurant:

> "Tout établissement spécialement aménagé pour que, moyennant paiement, on y trouve habituellement à manger mais non à loger."

Il est bien difficile de connaître l'objectif véritable de cette modification. La consultation du Journal des débats de l'Assemblée nationale - 18 juin 1982, commission permanente de la justice, ne fait qu'ajouter à la confusion. La modification ne fait l'objet d'aucun débat véritable, mais simplement d'un bref échange entre le Ministre de la justice et un député. On peut lire sous la rubrique "Loi sur les infractions pénales en matière de boissons alcooliques, les seules paroles suivantes, p. 4610:

> M. Bédard: Cet article a simplement pour objet de réprimer certains abus qui font que des boissons alcooliques peuvent être consommées dans des locaux public sans qu'aucun contrôle ne soit possible, à toutes fins utiles.
>
> M. Kehoe : Cela couvre plutôt des restaurants?
>
> M. Bédard: Non, des bars.
>
> M. Kehoe : Des bars
>
> Adopté.

On s'explique mal les propos du ministre de la Justice d'alors à l'égard de ce nouvel article 91,1, d'autant plus que son deuxième alinéa vise incontestablement les restaurants.

Le projet de loi 67 entra donc en vigueur le 23 juillet 1982, non sans avoir suscité de vigoureuses protestations de la part des

représentants de l'industrie de la restauration, et des éditoriaux se plaignant, sur le ton de l'humour et de l'ironie, de la dévalorisation du processus législatif.

Il appert, selon le ministre de l'Industrie et du Commerce (La Presse 21 juillet 1982), que l'intention du législateur était de mettre fin à l'utilisation abusive des permis de réunions dans des salles non licenciées. Si telle était bien l'intention du législateur, le 2e alinéa de l'article 91.1 prétendant permettre le vin libre dans les restaurants au sens de la Loi de l'hôtellerie, était superflu et l'on a eu raison de suggérer qu'il avait été adopté par erreur; il ne saurait être considéré comme l'expression de la volonté éclairée du législateur, mais aurait "dépassé sa pensée" (propos attribués au Ministre Fréchette - Le Soleil, 24 juillet 1982).

b) La pirouette réglementaire

Affirmant agir sous l'autorité du troisième alinéa de l'article 12 de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie (L.R.Q. ch. T-3), le Conseil des ministres adopte le Décret # 1740-82 concernant le Règlement modifiant le Règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie.

Ce décret, tel que publié dans la Gazette officielle du 28 juillet 1982, partie 2, p. 2658, est daté du 21 juillet, et selon son article 2, a effet depuis le 22 juillet 1982, soit la veille de l'entrée en vigueur de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions pénales en matière de boissons alcooliques.

Ce texte qualifié par un journaliste de pirouette réglementaire et adopté semble-t-il par un Conseil des ministres où siégeaient sept ministres seulement (Marc Laurendeau, La Presse, 24 juillet 1982) vise à contourner l'effet de la Loi 67 devant entrer en vigueur le lendemain en resserrant le régime légal des bouteilles timbrées, déjà imposé par la loi.

Les principales dispositions du règlement sont les suivantes:

> 4.18 Une boisson alcoolique qui se trouve dans un établissement où est emploité un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool (L.R.Q., c. P-9.1) doit, jusqu'au moment précédant sa consommation, être conservée par la personne qui tient l'établissement dans un contenant identifié conformément à l'article 4.19.
>
> 4.19 L'identification des contenants consiste en un timbre ou autre marque quelconque d'identification, approuvé par le ministre du Revenu, que la Société des alcools du Québec appose sur les contenants ou leurs étiquettes.
>
> 4.20 La Société des alcools du Québec doit faire l'identification mentionnée dans l'article 4.19 et nulle autre personne ne peut faire une telle identification.
>
> 4.24 Nul ne peut, dans un établissement où est exploité un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool, consommer une boisson alcoolique autre que celle conservée dans un contenant identifié conformément à l'article 4.19.

Manifestement, l'objet de ce texte réglementaire était de neutraliser l'article 91.1, 2e alinéa, édicté par la Loi 67, en prohibant la consommation, dans un établissement licencié, de boissons alcooliques contenues dans une bouteille non timbrée, créant ainsi une situation d'incertitude et d'incohérence juridique.

c) La confusion actuelle

L'effet cumulatif de ces amendements de juillet 1982 a pour effet de créer un imbroglio juridique et économique qu'il faut dénoncer avec la plus grande vigueur.

D'une part, on peut suggérer que le Décret du 21 juillet 1982 modifiant le règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie ne pourrait pas résister à une contestation judiciaire de sa validité au motif que:

1.- L'article 12, 3e alinéa de la Loi sur la taxe sur les repas et l'hôtellerie ne délègue pas au Gouvernement le pouvoir de prohiber par règlement la consommation d'une catégorie de boisson alcoolique identifiée par son contenant;

2.- Cet article 12, dernier alinéa, n'autorise pas le Gouvernement à adopter un règlement ayant effet depuis le 22 juillet 1982,i.e. avant sa publication dans la Gazette officielle,en l'espèce le 28 juillet 1982;

3.- Le règlement,qui constitue une forme inférieure de législation,prétend établir une norme qui contredit le dernier alinéa de l'article 91.1 d'une loi adoptée par l'Assemblée nationale, la Loi 67 de 1982. Recorders Court of Montreal c. Laval Transport, (1952) B.R. 093.

D'autre part, le dernier alinéa de l'article 91.1 contredit clairement, eu égard aux restaurants, une autre disposition de

la même loi soit la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, l'article 84, premier alinéa

Art. 84, alinéa 1	Art. 91.1
Il est défendu à un détenteur de permis de garder dans l'établissement où ce permis est exploité des bouteilles qui contiennent des boissons alcooliques autres que la bière et le cidre et sur lesquelles n'est pas apposé le timbre de la Société.	Le propriétaire, le locataire ou l'occupant d'un local dans lequel le public est admis ne peut permettre que des boissons alcooliques y soient consommées, à moins qu'il ne soit détenteur d'un permis pour ce local et qu'il ne s'agisse de boissons qu'il s'est procurées en vertu du permis qu'il détient. Le présent article ne s'applique pas à un local désigné comme "restaurant" au sens de la Loi sur l'hôtellerie (L.R.Q., ch. H-3).

Ainsi donc, selon l'article 84, un restaurateur licencié n'a droit de garder dans son établissement que des bouteilles timbrées et s'expose à une poursuite pénale si des bouteilles non timbrées y sont observées par des policiers. Mais, paradoxalement, selon l'article 91.1 de la même loi, il pourrait permettre que des boissons alcooliques y soient consommées, sans qu'elles soient contenues dans des bouteilles timbrées.

Ces deux textes sont non seulement difficiles à interpréter, même pour des gens de loi et apparaissent même incompatibles, eu égard aux restaurants, et il est manifeste que l'on a tenté de préciser, renforcer,

donc amender l'article 84 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, au moyen du règlement du 21 juillet 1982 et ce, pour mieux contredire le deuxième paragraphe de l'article 91.1. Or, c'est un principe élémentaire de droit public que le pouvoir exécutif ne peut, par règlement, modifier une loi d'un parlement.

Ce vaudeville législatif rend les textes actuels inapplicables tant par les restaurateurs, qui ne peuvent connaître avec certitude leurs obligations, que pour les forces policières; c'est non seulement un affront à la règle de droit mais aussi l'expression d'une politique contraire à l'intérêt public.

II - L'ACTUELLE POLITIQUE DU VIN LIBRE N'EST PAS DANS L'INTERET PUBLIC

Le Regroupement des restaurateurs du boulevard St-Martin (Laval) Inc. soumet que la politique actuelle n'est pas dans l'intérêt public en ce que:

1.- elle a des effets fiscalement discriminatoires à l'égard des restaurateurs licenciés et non licenciés;

2.- elle est incohérente et contraire à l'ordre public;

3.- elle est fantaisiste et unique au Canada.

1. Une politique de discrimination fiscale

Introduction

Le rapport de la Commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques, communément appelé le Rapport Thinel du nom de son président, établissait le principe suivant concernant les permis de vente de boissons alcooliques pour consommation sur place : (p. 104) "Que le permis soit un droit ou un privilège, l'Etat qui l'accorde ou l'annule ne saurait agir arbitrairement, avec discrimination ou favoritisme".

Par conséquent, lorsque l'Etat accorde à un établissement spécialisé dans la restauration un permis donnant le droit de vendre des boissons alcooliques pour consommation sur place, il doit veiller à éviter que les dispositions d'application du permis conduisent à une situation de discrimination entre les établissements et entre les consommateurs.

Discrimination entre des établissements de même nature

Les dispositions d'un permis qui accorde à un établissement de restauration le droit de vendre des boissons alcooliques, à l'occasion d'un repas, doivent normalement être les mêmes pour tous les établissements soumis à la réglementation. En effet, un tel permis ne peut tantôt s'interpréter comme un permis "de vendre" des boissons alcooliques, et tantôt

signifier qu'il s'agit d'un permis "de servir" des boissons alcooliques qu'un client se serait procuré au préalable à l'extérieur de l'établissement.

De par sa nature même, un restaurant est un établissement "de vente d'aliments préparés et de boissons alcoolisées ou non", et à ce titre il est légitime de considérer ces activités commerciales comme étant complémentaires et indissociables. Si les dispositions d'un permis de fonctionnement sont de nature à forcer une dissociation de ces activités commerciales, comme c'est le cas si des boissons alcooliques peuvent être introduites de l'extérieur et consommées dans l'établissement, sans faire l'objet d'une vente et d'une préparation préalable par l'établissement, il s'en suit une ingérance de l'Etat dans le mode de fonctionnement même de l'établissement.

Le droit conditionnel associé au permis de vente de boissons pour consommation sur place est considérablement affaibli par toute disposition qui permet, dans le même établissement, la consommation d'un produit obtenu à l'extérieur, sans l'intermédiaire de l'établissement. Sous la pression de la concurrence inter-établissement, une telle disposition équivaut, en pratique, à introduire un facteur de discrimination entre les détenteurs du même permis. En effet, le mode de fonctionnement d'un établissement de restauration consiste à répartir les coûts fixes à l'ensemble des activités, afin que le prix de chacune de ces activités soit concurrentiel. Si le permis "de vendre" des boissons alcooliques est aussi un permis "de servir" sans achat préalable à l'intérieur de l'établissement, les établissements dont les coûts fixes sont élevés sont de facto défavorisés par la mesure, car ces coûts fixes doivent s'ajouter aux coûts variables d'une seule

catégorie de services alimentaires, alors qu'une autre catégorie de service est soutirée de la formule de majoration.

Un exemple simple peut servir à illustrer l'effet de ce report des coûts fixes sur une seule catégorie d'activités à l'intérieur d'un établissement.

Supposons que les coûts fixes incluant la marge bénéficiaire, représentent en temps normal, 40 pour cent du coût variable moyen des services alimentaires et des services de boissons alcooliques d'un établissement. Afin de simplifier davantage, supposons que les deux services ont un coût variable moyen identique égal à 8,00$.

Exemple - Cas no 1

	Services alimentaires	Services de boissons alcooliques
Coût variable moyen (salaire, etc.)	8,00$	8,00$
Taux de majoration pour les coûts fixes 40% (bâtisse, loyer etc.)	3,20	3,20
Prix avant taxe	11,20$	11,20

Supposons que cette pratique commerciale normale est artificiellement modifiée, par certaines dispositions d'un permis, lesquelles conduisent, avec le temps, sous la pression de la concurrence, à la disparition de l'activité "service de boissons alcooliques". Afin d'amortir les mêmes coûts fixes et maintenir le même rendement sur le capital investi, le taux de majoration pour les coûts fixes doit alors passer de 40 à 80 pour cent.

Exemple : cas no 2

	Services alimentaires	Services de boissons alcooliques
Coût variable moyen	8,00$	-
Taux de majoration pour les coûts fixes 80%	6,40	
Prix avant taxe	14,40$	

De toute évidence, la catégorie d'établissement dont les services à la clientèle exige des coûts fixes élevés (dimension, décors, service, ..., etc.) est considérablement désavantagée au profit des établissements à service minimal et, par conséquent, à coûts fixes peu élevés. L'établissement défavorisé est tôt ou tard amené, soit à perdre une partie plus ou moins importante de sa clientèle s'il maintient des prix artificiellement élevés, soit à couper drastiquement dans ses coûts fixes en réduisant la qualité de ses services, et en diminuant le nombre d'employés.

Il faut donc en conclure qu'un permis qui accorde à la fois le droit "de vendre" des boissons alcooliques et celui "de servir" des boissons alcooliques achetées ailleurs discrimine contre certaines catégories d'établissements et conduit ultimement à un nivellement vers le bas des établissements au chapitre de la qualité et du service. Ce nivellement vers le bas entraînera fatalement des pertes d'emplois car un des éléments composant le service au client est fonction du nombre de personnes contribuant à dispenser ce service. Par conséquent, une diminution de service entraînera

une diminution du nombre d'emplois dans ce secteur de l'entreprise. La ratio de personnel peut varier de 100 à 50% selon qu'il s'agit de restaurants de qualité moyenne ou de restaurant de type "fast food" à menu très limité et service minima.

L'on peut également se demander quel sera le résultat de ce nivellement vers le bas des restaurants face à l'attrait des touristes pour le Québec. Ainsi, l'impact négatif de cette pratique de vin libre sur l'industrie de la restauration risque fort bien de déborder dans d'autres secteurs de l'économie et d'entraîner des conséquences défavorables dans tout le secteur de l'Hôtellerie, du Tourisme et de l'emploi au Québec.

Un permis de vente de boissons alcooliques ne devrait point comporter de dispositions discriminatoires, et ne devrait pas introduire des distorsions artificielles dans le libre fonctionnement d'une industrie comme celle de la restauration. Il apparaît évident cependant qu'une disposition comme celle que nous analysons tend à modifier les prix relatifs dans l'industrie de la restauration et conduit inévitablement à des modifications dans la structure même de l'industrie. Il s'agit donc d'une disposition qui n'est pas "efficace" en termes économiques.

La discrimination fiscale dans le prélèvement des taxes

Certains principes fondamentaux en fiscalité établissent que des biens ou services de même nature doivent être soumis au même régime fiscal. Le principe de l'équité fiscale horizontale et celui de la neutralité fiscale veulent en effet que les taxes ne soient point arbitraires, discrétionnaires

ou discriminatoires, mais s'appliquent également dans des situations économiques identiques.

Présentement les services de restauration en aliments et en boissons sont frappés de deux taxes ad valorem. D'une part, afin d'ajouter au coût de base du permis de vente de boissons alcooliques pour consommation sur place un montant proportionnel au volume d'affaires des débitants, le ministère du Revenu du Québec perçoit un droit approximatif de 5% sur leurs achats de spiritueux et de vin, et un droit équivalent sur leur achat de bière canadienne[1]. En 1984-1985, les revenus provenant des droits perçus par la Société des Alcools du Québec, en tant que mandataire du ministre du Revenu, sur les achats de spiritueux et de vin représentaient 6 762,1$ milliers de dollars.

---

[1]Voir notes inframarginales du tableau 1.

Tableau 1

Revenus provenant des différents droits imposés aux détenteurs de permis (1961-1985)
(milliers de dollars)

Exercice financier	Permis de base	Droits de 5% sur les achats de spiritueux et de vin, et droits équivalents sur la bière canadienne	TOTAL
1961-1962	1 326,4	4 019,9	5 346,3
1965-1966	2 296,9	5 261,4	7 558,3
1969-1970	2 744,2	6 230,3	8 974,5
1979-1980	6 705,0	6 213,2[1]	12 918,2
1980-1981	4 048,6	8 903,2	12 951,8
1981-1982	9 465,3	8 401,1	17 866,4
1982-1983[2]	6 581,4	5 700,0[3]	12 481,4
1983-1984	7 797,8	6 291,0[3]	14 088,8
1984-1985	7 963,7	6 762,1[3]	14 725,8

[1]Le budget du Québec de 1979-1980 étendit la taxe de vente de 8% aux ventes de boissons alcooliques, de sorte que le droit de 5% s'ajoutait à la taxe de vente de 8% pour donner une taxe totale égale à 13,4%, la S.A.Q. agissant comme mandataire du ministère du Revenu.

[2]Le budget du Québec de 1982-1983 fit passer la taxe de vente de 8 à 9%. Cependant, la taxe totale de 13,4% ne fut pas modifiée, ce qui réduisit en pratique le droit de 5,4% à 4,4%. La perception de la taxe se fait dorénavant en vertu de la Loi sur les licences (art. 79.11).

[3]Ne comprend que le seul droit sur les achats de spiritueux et de vin perçu par la S.A.Q.

Sources : Etats financiers de la Régie des Alcools du Québec, et de la Régie des Permis des Alcools du Québec.

D'autre part, les établissements de restauration doivent percevoir sur la facture du client dont le montant est supérieur à 3,25$ une taxe ad valorem égale à 10 pour cent. Il s'agit d'une taxe à fort rendement fiscal puisque l'Etat a perçu un montant de 301,0$ millions en 1984-1985, de cette seule source fiscale.

Tableau 2

Revenus provenant de la taxe sur les repas et l'hôtellerie (1972/1973-1984/1985) (millions de dollars)

Exercice financier	Taxe sur les repas et l'hôtellerie	Exercice financier	Taxe sur les repas et l'hôtellerie
1972-1973	67,6	1979-1980	178,5
1973-1974	77,5	1980-1981	209,7
1974-1975	94,5	1981-1982	236,6
1975-1976	108,1	1982-1983	249,3
1976-1977	125,3	1983-1984	274,5
1977-1978	150,1	1984-1985[1]	301,0
1978-1979	154,3		

[1]Préliminaire.

Source : Discours sur le budget, Gouvernement du Québec.

Quand la consommation de boissons alcooliques à l'intérieur d'un établissement de restauration détenant un permis au sens de la Loi sur l'hôtellerie est taxée différemment selon que le produit est acheté sur place ou acheté à l'extérieur, les principes de l'équité fiscale et de la neutralité

fiscale sont violés. En effet, une même activité, soit la consommation d'aliments et de boissons alcooliques dans un établissement public destiné à cette fin, est taxée différemment selon la provenance du produit.

Dans un cas, le consommateur qui achète son produit de l'établissement licencié doit verser deux taxes cumulatives, soit le droit de 5 pour cent sur le prix avant majoration commerciale et une taxe de 10 pour cent sur le prix après majoration commerciale. Dans l'autre cas, le consommateur achète son produit dans un établissement autorisé à vendre des boissons alcooliques pour consommation en-dehors du lieu de la vente et peut le consommer à l'intérieur d'un établissement de restauration, ce qui lui permet de se soustraite à l'obligation de payer le droit de 5 pour cent et la taxe de restauration égale à 10% que les autres clients doivent assumer. Il en résulte non seulement un traitement fiscal discriminatoire entre deux catégories de clients à l'intérieur du même établissement et en vertu du même permis, mais aussi une perte non négligeable de revenus fiscaux pour l'Etat.

En effet, toute consommation d'aliments ou de boissons dans un établissement public de restauration constitue en soi une activité économique différente d'une semblable consommation dans un endroit privé. C'est pourquoi, la taxation des consommations de boissons alcooliques s'applique dans tous les endroits publics, mais non pas dans les endroits privés. En toute logique, toute boisson alcoolisée consommée dans un établissement public de restauration devrait être soumise au droit de 5 pour cent sur le produit et à la taxe de 10 pour cent sur le prix final. En pratique, bien sûr, un tel prélèvement de ces taxes sur les produits achetés à l'extérieur et

consommés sur place serait difficile, le percepteur étant incapable de contrôler de façon certaine le prix de base du produit introduit dans l'établissement par le consommateur lui-même.

C'est pourquoi, lorsque le législateur a voulu dans le passé rendre services aux familles à revenu modeste, pour qui il était onéreux de louer des salles dans des établissements hôteliers à l'occasion de réunions familiales comme les mariages, les anniversaires, etc., il a institué un "permis de banquet" ou "permis de réunion" permettant à des organisateurs de réunions de servir des boissons alcooliques sans être soumis aux taxes de restauration[1]. Cependant, il est injustifié et injustifiable que la consommation de boissons alcooliques dans un même type d'établissement, c'est-à-dire un local désigné comme "restaurant" au sens de la Loi sur l'hôtellerie (L.R.Q. c. H-3) soit soumise à deux régimes fiscaux différents.

Conclusion

Trois raisons fondamentales militent en faveur d'un traitement réglementaire et fiscal identique des activités de consommation de boissons alcooliques dans un établissement de restauration. Premièrement, un traitement discriminatoire des activités de consommation de boissons alcooliques dans un restaurant selon l'origine du produit introduit des distorsions structurelles dans l'industrie de la restauration. En effet, ce traitement discriminatoire tend avec le temps à pousser la structure des

---

[1] La loi sur les permis d'alcool, c. P-9.1, article 33, légalise le permis de réunion, lequel autorise la vente et le service de boissons alcooliques dans un cadre autre que celui d'un établissement licencié.

établissements vers un dénominateur commun de qualité et de services moins élevés.

Deuxièmement, l'exemption fiscale accordée à un type de consommation de boissons alcooliques dans un établissement de restauration par rapport à un autre type, établit une discrimination fiscale dans le traitement de deux catégories de consommateurs dans le même établissement de restauration. En théorie, les deux catégories de consommateurs devraient être soumises au même régime fiscal. Cependant, il appert qu'un tel traitement uniforme serait impraticable et imposerait à l'établissement de restauration licencié une charge indûment lourde de contrôle.

Troisièmement, la non-perception des droits et taxes de restauration sur des boissons alcooliques consommées dans un établissement de restauration licencié implique une perte fiscale non négligeable pour le Gouvernement. Si l'Etat désire subventionner la consommation des boissons alcooliques à l'occasion de réunions à caractère familial, social ou culturel, il peut mieux atteindre ce but avec un permis de réunion "pour servir" des boissons alcooliques dans des salles appropriées[1], plutôt que de traiter différemment la consommation sur place des boissons alcooliques à l'intérieur des établissements de restauration selon la provenance des produits.

---

[1] Loi sur les permis d'alcool, L.R.Q. c. P-9.1, art. 33.

2. Une politique incohérente et contraire à l'ordre public

Le Rapport Thinel de 1971 avait rappelé (p. 94-5) un des principes de base de la législation québécoise sur les boissons alcooliques depuis 1921: la liberté d'exploitation des débits de boisson ne peut être illimitée et des restrictions sont nécessaires dans l'intérêt supérieur du maintien de l'ordre public, dont les trois composantes principales sont la tranquilité publique, la sécurité publique et la salubrité publique. La loi actuelle rend compte des ces principes fondamentaux et impose à cet égard aux détenteurs de permis de lourdes responsabilités et des restrictions à la liberté de commerce en contrepartie du privilège ou du monopole dont ils bénéficient:

a) elle limite les heures d'exploitation des permis pour vente ou service pour consommation sur place à une période de huit heures à trois heures le lendemain (art. 59 de la Loi sur les permis d'alcool).

b) elle prohibe l'exploitation d'un permis d'alcool pendant l'ouverture des bureaux de votation, le jour d'une élection générale (art. 64 de la Loi sur les permis d'alcool).

c) elle limite le droit d'un détenteur de permis pour consommation sur place de présenter un spectable dans son établissement (art. 73 de la Loi sur les permis d'alcool).

Les restaurateurs non licenciés ne sont pas assujettis à de telles restrictions à leur liberté de commerce; ils peuvent opérer

vingt-quatre heures par jour, y compris les jours d'élection et présenter des spectacles sans avoir à obtenir d'autorisation.

Une politique de vin libre dans tous les restaurants, licenciés ou non, conduit à l'incohérence et permet de contourner les principes et les objectifs de protection de l'ordre public recherchés par le législateur:

- le client d'un restaurant non licencié pourrait y consommer des boissons alcooliques après trois heures du matin;

- il peut ainsi, comme on l'a vu lors de la récente élection générale, consommer des boissons alcooliques en période d'ouverture des bureaux de scrutin.

Ainsi, les objectifs généraux de protection de l'ordre public peuvent être ignorés et contournés en toute légalité par une législation qui favorise une catégorie de commercants au détriment de leurs concurrents. Un législateur cohérent ne tente pas de réparer ce qui n'est pas brisé, ni de détruire ce qui a été patiemment construit.

d) Les restaurateurs licenciés sont assujettis à un régime de contrôle et d'inspection. Tout inspecteur ou enquêteur de la Régie a droit de pénétrer dans leurs établissements pendant les heures d'affaires, examiner les produits et les livres etc. (art. 111, Loi sur les permis d'alcools)

Les restaurateurs non licenciés ne sont pas assujettis à ces contrôles et bénéficient d'un laisser faire total en ce qui concerne la fréquentation de leurs établissements par des consommateurs de boissons alcooliques.

d) En sus de cette responsabilité pénale, le restaurateur licencié est exposé à une responsabilité civile s'il vend des boissons alcooliques fautivement à un client déjà en état d'ébriété et qui par la suite est la cause ou la victime d'un accident. Jordan House Ltd. c. Menow and Honsberger, (1974) R.C.S. 239. La rationalisation de cette règle est que le restaurateur licencié tire un profit de la vente des boissons alcooliques qui lui permet d'assumer le coût d'une assurance responsabilité ou le fardeau d'une condamnation à des dommages et intérêts. Le vin libre dans les restaurants licenciés fait peser sur les propriétaires un plus grand risque de poursuite, puisqu'il leur sera difficile d'établir une preuve qu'un client s'est intoxiqué avec le vin qu'il a apporté, et non le vin qu'il a acheté sur place.

e) L'intention claire du législateur est de prévenir la consommation d'alcool par des mineurs. L'admission des mineurs est expressément prohibée dans certaines catégories d'établissements licenciés, mais non dans les restaurants licenciés. Il est cependant interdit à un détenteur de permis, non seulement de vendre du vin à un mineur, mais aussi de vendre du vin à une personne majeure s'il sait que celle-ci en achète pour un mineur (art. 103.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques et Rapport du groupe de travail sur la Loi de la Commission de contrôle des permis d'alcool, p.108).

La loi actuelle permet cependant de contourner cette politique de protection des mineurs: rien n'empêche une personne majeure qui a acquis légalement une bouteille de vin d'un dépanneur de la partager avec un mineur dans un restaurant, licencié ou non. Rien ne prohibe non plus le vin libre dans les restaurants "Fast Food" type McDonald, ce qui est un affront au bon sens.

En bref, la loi actuelle et la politique de complaisance à l'égard des restaurants non licenciés s'avère incohérente et discriminatoire dans ses effets eu égard aux restaurants licenciés, illogique et incompatible avec les autres dispositions de la loi, en ce qu'elle fait en sorte que des activités de même nature soient paradoxalement prohibées dans des restaurants licenciés mais permis dans des restaurants non licenciés.

Si cette législation est maintenue, elle fera en sorte que les restaurateurs laisseront graduellement tomber leur permis. En effet, pourquoi ces derniers paieraient-ils des droits pour un permis, une taxe de 4.4% à l'achat des boissons alcooliques, une taxe de 10% à la vente, des amendes possibles en vertu de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques et enfin, être l'objet de suspensions de permis possibles si l'établissement n'est pas opéré conformément à l'ordre public et à la tranquilité publique.

3. Une politique fantaisiste et unique au Canada

Il est manifeste que l'article 91.1 édicté par la Loi 67 de 1982 est un texte improvisé qui ne repose pas sur une recherche complète et systématique des pratiques législatives en la matière dans les autres sociétés libres et démocratiques et notamment dans les autres provinces et territoires du Canada.

La présente intervenante ne connaît aucun pays libre et démocratique qui ait adopté pareille politique, encore qu'il lui était matériellement impossible d'effectuer en la matière une recherche systématique. Elle insiste cependant sur le fait qu'au Canada, aucune province ou territoire ne permet le vin libre dans les restaurants, tel qu'il appert des législations pertinentes des provinces et territoires produites en annexe du présent mémoire.

III - UNE SOLUTION EQUITABLE, COHERENTE ET NON DISCRIMINATOIRE

Les membres du Regroupement ont investi dans leurs entreprises des sommes importantes et ont accepté les obligations et responsabilités de restaurateurs licenciés dans le cadre d'un régime juridique déterminé dont l'économie a été bouleversée par les changements de politiques improvisés et

imprévisibles de 1982, qui modifient radicalement les règles du jeu et s'avèrent fiscalement discriminatoire à leur égard.

Le Regroupement apprécie le geste de la Régie des permis d'alcool de tenir des audiences publiques sur le sujet et demande au Gouvernement d'étudier soigneusement toutes les implications économiques, fiscales et légales de ses prochains choix politiques. Il demande une modification immédiate des textes pertinents, qui rétablira la cohérence légale et l'égalité fiscale, qui sera facile d'application et intelligible.

Pour atteindre cet idéal de cohérence, le législateur doit respecter pleinement les privilèges que comporte le permis de restaurateur délivré par la Régie et éviter de la dénaturer et de le banaliser en le vidant "de facto" d'une grande partie de son contenu.

Au surplus, il faut se garder de prendre la partie pour le tout: le territoire du Québec est vaste et sa population n'est pas homogène; l'intérêt général ne se réduit pas à celui des commerçants de quelques rues chaudes de la Ville de Montréal.

Pour atteindre l'objectif d'équité fiscale par

ailleurs, le législateur se doit de traiter en toute égalité tous les restaurants, licenciés ou non licenciés. Le législateur n'a donc a vrai dire que deux choix:

1.- permettre le vin libre dans tous les restaurants, licenciés ou non;

2.- défendre le vin libre dans tous les restaurants licenciés ou non.

La première hypothèse, i.e. le maintien du "statu quo" issue des textes de 1982, est inacceptable en ce qu'elle a des effets discriminatoires au plan fiscal et s'avère légalement inapplicable, à moins de bouleverser tout le système de contrôle du paiement de la surtaxe d'approximativement 5% par le moyen de la bouteille timbrée et celui du contrôle de la sécurité et de l'ordre public.

La deuxième hypothèse, la prohibition du vin libre dans tous les restaurants, offre l'avantage de la simplicité d'application; elle est conforme à la tradition et à l'esprit de la législation québécoise; elle est fiscalement et économiquement non discriminatoire et conforme aux usages canadiens.

Pour tous ces motifs, le Regroupement des restaurateurs du boulevard St-Martin (Laval) Inc. réclame donc:

1.- l'abrogation immédiate du deuxième alinéa de l'article 91.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques;

2.- l'adoption d'un texte législatif clair, prohibant la consommation dans toute place d'affaires où le public est admis de boissons alcooliques contenues dans des bouteilles non timbrées et prévoyant de lourdes pénalités aux tenanciers qui tolèrent ou permettent ces pratiques.

MONTREAL, le 17 décembre 1985.

LE REGROUPEMENT DES RESTAURATEURS DU BOULEVARD ST-MARTIN (LAVAL) INC.

représenté par:

Me RAYMONDE VERREAULT, procureur
Lemoine Verreault Marcoux

Avec la collaboration de:

Me Yves Ouellette, LL.D.
Faculté de Droit, Université de Montréal

M. Rodrigue Tremblay, Economiste
Université de Montréal

TABLE DES MATIERES

Avant-Propos i

I - Le cadre législatif 1
1. Le vin libre avant 1982 2
2. Les amendements de 1982 3
a) La coquille législative 5
b) La pirouette réglementaire 7
c) La confusion actuelle 9

II - L'actuelle politique du vin libre n'est pas dans l'intérêt public 11
1. Une politique de discrimination fiscale 12
Introduction 12
Discrimination entre des établissements de même nature 12
La discrimination fiscale dans le prélèvement des taxes 16
Conclusion 21

2. Une politique incohérente et contraire à l'ordre public 23
a) heures d'exploitation - responsabilité pénale 23
b) fermeture le jour du scrutin 23
c) présentation de spectacles limitée 23
d) responsabilité civile générale .. 24
e) consommation par des mineurs 25

3. Une politique fantaisiste et unique au Canada 27

III - Une solution équitable, cohérente et non discriminatoire 27

Annexes

Annexe 1.10

L'Association des consommateurs du Québec

ASSOCIATION DES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC INC.

SIÈGE SOCIAL: 45 EST, RUE JARRY, MONTRÉAL, P.Q. H2P 1S9 — TÉL. 381-8866

MEMOIRE PRESENTE

A LA REGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUEBEC

CONCERNANT LE VIN LIBRE

DANS LES RESTAURANTS

PAR

L'ASSOCIATION DES CONSOMMATEURS DU QUEBEC INC

Décembre 1985

L'Association des consommateurs du Québec, organisme à but non lucratif, regroupe depuis 1948, des consommateurs désireux de prendre en main leur destinée.

Depuis plus de trente ans, vouée à la défense des intérêts des consommateurs, l'Association des consommateurs du Québec s'est fixée comme objectifs de porter un regard critique sur la société de consommation, d'en analyser les tendances et leurs implications, d'informer, d'éduquer les consommateurs, mais aussi de les représenter chaque fois que leurs intérêts semblent mis en cause.

Les membres de l'Association des consommateurs du Québec sont regroupés dans huit (8) régions différentes du Québec soit: Trois-Rivières, Laval, Montréal, Québec, La Tuque, La Baie, Sorel et St-Jean.

De plus, l'Association des consommateurs du Québec par ses publications et ses Centres d'information, touche au-delà de 200,000 personnes par année.

I- INTRODUCTION

II- PROBLEMATIQUE

III- PERCEPTION DES CONSOMMATEURS ET CONSOMMATRICES

IV- RECOMMANDATIONS

I- INTRODUCTION

L'ACQ répond aujourd'hui à l'invitation de la Régie des permis d'alcool du Québec afin d'apporter son point de vue sur le "vin libre" dans les restaurants*. Nous croyons, à l'ACQ, qu'il est important que les consommateurs et consommatrices soient entendus afin que la Régie prenne en considération dans la décision qu'elle aura à rendre, tous les aspects du problème y incluant les conséquences que celle-ci aura sur les consommateurs et consommatrices.

II- PROBLEMATIQUE

Avant d'entrer dans le vif du sujet, rappelons les événements qui nous amènent aujourd'hui à nous demander si le "vin libre" ou "vin du client" doit être réglementé et jusqu'à quel point une réglementation est nécessaire.

La dernière modification à la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques remonte au mois de juillet 82.

L'Assemblée nationale avait adopté à l'unanimité l'article 91.1 (article 111 de la Loi 67 modifiant l'article 91 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques).

Cet article stipulait:

91.1 "Le propriétaire, le locataire ou l'occupant d'un local dans lequel le public est admis ne peut permettre que des boissons alcooliques y soient consommées, à moins qu'il ne soit détenteur d'un permis pour ce local et qu'il ne s'agisse de boissons qu'il s'est procurées en vertu du permis qu'il détient.

Le présent article ne s'applique pas à un local désigné comme "restaurant" au sens de la Loi sur l'Hôtellerie (chapitre H-3)".

En d'autres termes, cette modification signifiait que les consommateurs et les consommatrices pouvaient légalement apporter leurs boissons alcooliques dans un restaurant détenteur ou non d'un permis d'alcool.

Il est facile de comprendre que cet article 91.1 n'a pas plu à certains groupes de restaurateurs, qui d'ailleurs se sont opposés vivement à cette option de "vin libre" pour les clients.

* Avis d'audiences publiques de la Régie des permis d'alcool du Québec, publié dans Le Devoir, le 10 juillet 1985.

Suite à des pressions extérieures, le conseil exécutif a adopté un règlement modifiant le Règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie. L'adoption de ce règlement a eu comme résultat d'annuler le 2e alinéa de l'article 91.1. En effet, l'article 4.24 du décret 1740-82 21 juillet 82 se lit comme suit;

> "Nul ne peut, dans un établissement où est exploité un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool, consommer une boisson alcoolique autre que celle conservée dans un contenant identifié conformément à l'article 4.19".

Cette volte-face politique a eu pour conséquence que les consommateurs et consommatrices du Québec se retrouvent au même point qu'à la veille de l'adoption de l'article 91.1, i.e. pas le droit d'apporter ni son apéro, ni son vin, ni son digestif dans un restaurant licencié.

Toutefois, la validité de ce règlement est contestée par plusieurs et c'est d'ailleurs la raison pour laquelle les autorités en place tolèrent que des restaurateurs interprètent en leur faveur la Loi, i.e. le règlement.

Pour corriger cette situation la Régie émet cinq (5) hypothèses qui sont:

1. Interdiction pure et simple

2. Interdiction pour les actuels détenteurs de permis d'alcool et permis aux non-détenteurs

3. Protection des droits acquis aux non-détenteurs de permis et interdiction pour tout le monde à l'avenir

4. Permis de vin seulement

5. Permis de consommation

III- PERCEPTION DES CONSOMMATEURS ET CONSOMMATRICES

Avant de nous prononcer sur l'une ou l'autre de ces hypothèses, nous voulons vous faire part de la perception des consommateurs et consommatrices à l'égard de la situation actuelle.

Selon nous, il y a présentement trois (3) catégories de restaurants qui sont:

La première catégorie regroupe les restaurants à service rapide. Nous y trouvons les grandes chaînes de restaurant rapide telles que Mc Donald,

Burger King etc... ainsi que les petits casse-croûte. Ces restaurants n'offrent pas de vin et ne permettent pas non plus d'en apporter. Nous estimons que l'absence d'alcool doit être maintenue. Ces restaurants répondent à un besoin spécifique de la clientèle qui recherche ici la rapidité du service.

Dans la deuxième catégorie, ce sont les restaurants qui servent généralement des repas à un prix relativement abordable. Cette catégorie inclut, d'une part, les établissements où la clientèle peut apporter son vin, et d'autre part, des restaurants offrant les mêmes caractéristiques, et qui sont détenteurs de permis d'alcool et dont certains d'entre eux, permettent à la clientèle d'apporter son vin.

Ces restaurants où l'on peut apporter son vin répondent à un besoin très présent dans la population. La popularité de ces établissements en témoigne.

Puisque le problème que nous traitons, aujourd'hui, concerne directement cette catégorie, nous croyons de notre devoir de faire remarquer à la Régie que nous ne voyons pas pourquoi il faudrait abolir cette pratique qui, à notre avis, ne nuit aucunement à l'intérêt du public. Au contraire, ces restaurants ajoutent à la diversité et contribuent à maintenir une saine concurrence. Nous pensons qu'ils ont leur place dans le système actuel de la restauration et qu'il serait mal venu de les éliminer.

La troisième catégorie comprend les restaurants licenciés qualifiés haut de gamme. Il existe une clientèle qui peut se permettre de les fréquenter et qui d'ailleurs, en est pleinement satisfaite.

Comme vous pouvez le constater, pour nous consommateurs et consommatrices, la situation actuelle est tout à fait conforme à nos besoins.

De plus, la restauration au Québec se porte plutôt bien puisque d'après le Canadian Hôtel and Restaurant, les québécois-es, en 1984, ont dépensé 2.6 milliards de dollards en frais de restauration. Ce qui a signifié pour l'industrie québécoise de la restauration une augmentation de 11.1%, la seconde en importance au Canada(1). Certainement que le choix qui s'offre aux consommateurs et consommatrices n'est pas étranger à cette augmentation.

A notre avis, cette industrie a tout avantage à maintenir une diversité pour donner aux consommateurs et consommatrices le goût du restaurant. Ce qui à la longue est bénéfique pour toutes les catégories de restaurateurs, puisque là comme ailleurs les habitudes évoluent.

(1) extrait d'un article de la revue "Commerce" du mois de novembre 85.

IV- RECOMMANDATIONS

Pour toutes ces raisons, l'ACQ, dans un premier temps, a pensé demander le statu quo, mais après avoir pris connaissance de l'ambiguité de la situation, nous avons plutôt opté pour l'hypothèse du "permis de consommation" pour les 2e et 3e catégories énoncées précédemment à condition que celui-ci soit accordé aux restaurateurs qui en font la demande qu'ils soient détenteurs ou non-détenteurs d'un permis d'alcool. Cette disposition aurait pour avantage de mieux faire connaître les établissements qui offrent le "vin libre". Nous ne croyons pas, Monsieur le Président, que cette Régie doive se plier aux pressions de certains groupes qui défendent leurs intérêts en brimant les consommateurs et consommatrices d'un choix qu'ils ont et dont ils sont entièrement satisfaits.

Nous vivons, Monsieur le Président, dans une société où les consommateurs et consommatrices savent, de plus en plus, ce qu'ils veulent et se laissent difficilement retirer des privilèges en faveur de groupes qui se sentent injustement menacés par une saine concurrence.

En conclusion, l'ACQ désire rappeler aux membres de cette Régie, qu'elle devra bien peser les conséquences d'une décision qui irait à l'encontre d'une pratique déjà bien ancrée dans les habitudes des québécois et québécoises.

Annexe 1.11

L'Association des restaurateurs chinois de Montréal

滿地可華僑餐館同業會

ASSOCIATION DES RESTAURANTS CHINOIS DE MONTRÉAL

112 OUEST, RUE LAGAUCHETIÈRE ST. W.,
MONTREAL, QUE. H2Z 1C3
TEL.: 866-7001

Le 22 janvier 1986

Régie des permis
d'alcool du Québec
Mme Carole Villeneuve
1281, boul. Charest
Québec, Qué.
G1N 2C9

Madame Villeneuve,

Depuis quelques années, les restaurateurs ont été soumis à plusieurs législations et changements. Qu'on pense à la loi 43, à la permission accordée aux brasseries d'ouvrir leurs portes les dimanches, à l'application plus sévère des règlements d'hygiène et maintenant, à la possibilité de légaliser officiellement l'ouverture de restaurants où le client apporte son vin. Nous désirons vous parler de ce dernier problème.

Vous avez entendu et reçu dernièrement plusieurs mémoires concernant les restaurants où la clientèle apporte son vin.

Nous de l'Association des restaurants chinois de Montréal, désirons vous communiquer notre point de vue. Nous nous opposons fortement à cette mesure et désirons brièvement vous expliquer pourquoi.

Il nous semble que le gouvernement accepte une concurrence injuste en permettant à des restaurants que les clients apportent leur vin. Nous les restaurateurs traditionnels, avons déboursé beaucoup d'argent pour bien accueillir et servir nos clients. Nous payons un permis à la Régie, nous payons notre vin plus cher que les simples consommateurs et nous devons faire appliquer de multiples règlements sous peine de perdre notre permis ou de le voir suspendu temporairement.

Or, depuis quelques années, vous avez toléré la naissance de plusieurs restaurants qui ne sont pas soumis aux mêmes lois que nous. Nous ne nions pas que des clients sont satisfaits de pouvoir apporter leur vin au restaurant, nous disons que cela établit deux catégories de restaurants devant la Régie et que cela complique l'application de la loi.

Si vous ne freinez pas le développement de ces restaurants, plusieurs restaurants qui détiennent des permis seront obligés de fermer leurs portes. Le gouvernement y perdra et le consommateur aussi.

Sachez que nous respectons la concurrence et même que nous la souhaitons. Mais il faudrait que les règles du jeu soient les mêmes pour tout le monde.

Nous demeurons à votre entière disposition si vous désirez obtenir plus de renseignements.

Veuillez accepter nos salutations distinguées.

L'Association des restaurateurs chinois de Montréal,

Jack W. Lee
Ex-président et porte-parole officiel

Annexe 2

Les avis d'audiences publiques sur le "vin libre" parus dans les journaux

Québec, le Soleil, vendredi 5 juillet 1985

avis public

Régie des permis d'alcool du Québec

AVIS D'AUDIENCES PUBLIQUES DE LA RÉGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC SUR LE "VIN LIBRE" DANS LES RESTAURANTS

Certains restaurateurs permettent à leur clientele d'apporter des boissons alcooliques pour consommation à l'intérieur de leur établissement.

Afin de déterminer dans quelle mesure ce phénomene doit être réglementé, la Régie des permis d'alcool du Quebec tiendra des audiences publiques concernant certaines hypotheses, à savoir:

1. Interdiction pure et simple.
2. Interdiction pour les actuels détenteurs de permis d'alcool et permission aux non-détenteurs.
3. Protection des "droits acquis" aux non-détenteurs de permis et interdiction pour tout le monde à l'avenir.
4. Restriction au vin seulement.
5. Création d'un permis de consommation.
6. Autres suggestions.

Toute personne interessée a se faire entendre par la Regie doit déposer en cinq exemplaires un memoire ou enoncé des motifs à l'appui de son intervention, au plus tard le 26 août 1985, à l'adresse suivante:

Le Secrétaire
Régie des permis d'alcool du Québec
1281, boulevard Charest ouest
Québec G1N 2C9

La Régie avisera ultérieurement les personnes concernees des dates et endroits où se tiendront ces audiences.

Le président et directeur général,
Ghislain K.-Laflamme, avocat

JUILLET 1985

Québec

B-12 The Gazette, Montreal, Friday, July 5, 1985

public notice

Régie des permis d'alcool du Québec

LA REGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUEBEC

NOTICE OF PUBLIC HEARINGS ON THE PRACTICE OF "BROWN BAGGING"

Certain restaurant owners are permitting clients to bring their own alcoholic beverages into their establishments for consumption on the premises.

The Régie des permis d'alcool du Québec wishes to determine the extent to which this practice must be regulated, and will be holding public hearings to discuss various possibilities, such as:

1. Prohibiting the practice completely.
2. Prohibiting the practice by present liquor permit holders but allowing non-permit holders to continue it.
3. Protecting the "acquired rights" of those who do not hold permits, and prohibiting the practice for everyone in future.
4. Restricting the practice to wine only.
5. Creating a special consumption permit.
6. Other suggestions.

Anyone interested in being heard by the Régie must file five copies of a brief or a statement of reasons supporting his intervention. These must be filed, no later than August 26, 1985, at the following address:

Le Secrétaire
Régie des permis d'alcool du Québec
1281, boulevard Charest Ouest
Québec G1N 2C9

The Régie will later advise the persons concerned as to the date and place the hearings will be held.

Le président et directeur général,
Ghislain K.-Laflamme, avocat

July 1985

Québec

LA PRESSE, MONTRÉAL, VENDREDI 5 JUILLET 1985

avis public

Régie des
permis d'alcool
du Québec

**AVIS D'AUDIENCES PUBLIQUES
DE LA RÉGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC
SUR LE «VIN LIBRE» DANS LES RESTAURANTS**

Certains restaurateurs permettent à leur clientèle d'apporter des boissons alcooliques pour consommation à l'intérieur de leur établissement.

Afin de déterminer dans quelle mesure ce phénomène doit être réglementé, la Régie des permis d'alcool du Québec tiendra des audiences publiques concernant certaines hypothèses, à savoir:

1. Interdiction pure et simple.
2. Interdiction pour les actuels détenteurs de permis d'alcool et permission aux non-détenteurs.
3. Protection des «droits acquis» aux non-détenteurs de permis et interdiction pour tout le monde à l'avenir.
4. Restriction au vin seulement.
5. Création d'un permis de consommation.
6. Autres suggestions.

Toute personne intéressée à se faire entendre par la Régie doit déposer en cinq exemplaires un mémoire ou énoncé des motifs à l'appui de son intervention, au plus tard le 26 août 1985, à l'adresse suivante:

Le Secrétaire
Régie des permis d'alcool du Québec
1281, boulevard Charest Ouest
Québec G1N 2C9

La Régie avisera ultérieurement les personnes concernées des dates et endroits où se tiendront ces audiences.

Le président et directeur général,
Ghislain K.-Laflamme, avocat

JUILLET 1985

1281, boul. Charest ouest
Québec (Québec)
G1N 2C9

Québec

Le Devoir, vendredi 5 juillet 1985

avis public

Régie des permis d'alcool du Québec

AVIS D'AUDIENCES PUBLIQUES

DE LA RÉGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC SUR LE "VIN LIBRE" DANS LES RESTAURANTS

Certains restaurateurs permettent à leur clientèle d'apporter des boissons alcooliques pour consommation à l'intérieur de leur établissement.

Afin de déterminer dans quelle mesure ce phénomène doit être réglementé, la Régie des permis d'alcool du Québec tiendra des audiences publiques concernant certaines hypothèses, à savoir:

1. Interdiction pure et simple.
2. Interdiction pour les actuels détendeurs de permis d'alcool et permission aux non-détenteurs.
3. Protection des "droits acquis" aux non-détenteurs de permis et interdiction pour tout le monde à l'avenir.
4. Restriction au vin seulement.
5. Création d'un permis de consommation.
6. Autres suggestions.

Toute personne intéressée à se faire entendre par la Régie doit déposer en cinq exemplaires un mémoire ou énoncé des motifs à l'appui de son intervention, au plus tard le 26 août 1985, à l'adresse suivante:

Le Secrétaire
Régie des permis d'alcool du Québec
1281, boulevard Charest Ouest
Québec G1N 2C9

La régie avisera ultérieurement les personnes concernées des dates et endroits où se tiendront ces audiences.

Le président et directeur général,
Ghislain K.-Laflamme, avocat

Juillet 1985

Québec

Québec, Le Soleil, mercredi 10 juillet 1985

avis public

Régie des permis d'alcool du Québec

AVIS D'AUDIENCES PUBLIQUES DE LA RÉGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC SUR LE "VIN LIBRE" DANS LES RESTAURANTS

Certains restaurateurs permettent à leur clientèle d'apporter des boissons alcooliques pour consommation à l'intérieur de leur établissement.

Afin de déterminer dans quelle mesure ce phénomène doit être réglementé, la Régie des permis d'alcool du Québec tiendra des audiences publiques concernant certaines hypothèses, à savoir:

1. Interdiction pure et simple
2. Interdiction pour les actuels détenteurs de permis d'alcool et permission aux non-détenteurs.
3. Protection des "droits acquis" aux non-détenteurs de permis et interdiction pour tout le monde à l'avenir.
4. Restriction au vin seulement.
5. Création d'un permis de consommation
6. Autres suggestions.

Toute personne intéressée à se faire entendre par la Régie doit déposer en cinq exemplaires un mémoire ou énonce des motifs à l'appui de son intervention, au plus tard le 26 août 1985, à l'adresse suivante:

Le Secrétaire
Régie des permis d'alcool du Québec
1281, boulevard Charest ouest
Québec G1N 2C9

La Régie avisera ultérieurement les personnes concernées des dates et endroits où se tiendront ces audiences.

Le président et directeur général,
Ghislain K.-Laflamme, avocat

JUILLET 1985

Québec

The Gazette, Montreal, Wednesday, July 10, 1985

public notice

Régie des permis d'alcool du Québec

LA REGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUEBEC

NOTICE OF PUBLIC HEARINGS ON THE PRACTICE OF "BROWN BAGGING"

Certain restaurant owners are permitting clients to bring their own alcoholic beverages into their establishments for consumption on the premises.

The Régie des permis d'alcool du Québec wishes to determine the extent to which this practice must be regulated, and will be holding public hearings to discuss various possibilities, such as:

1. Prohibiting the practice completely.
2. Prohibiting the practice by present liquor permit holders but allowing non-permit holders to continue it.
3. Protecting the "acquired rights" of those who do not hold permits, and prohibiting the practice for everyone in future.
4. Restricting the practice to wine only.
5. Creating a special consumption permit.
6. Other suggestions.

Anyone interested in being heard by the Régie must file five copies of a brief or a statement of reasons supporting his intervention. These must be filed, no later than August 26, 1985, at the following address:

Le Secrétaire
Régie des permis d'alcool du Québec
1231, boulevard Charest Ouest
Québec G1N 2C9

The Régie will later advise the persons concerned as to the date and place the hearings will be held.

Le président et directeur général,
Ghislain K.-Laflamme, avocat

July 1985

Québec

LA PRESSE, MONTRÉAL, MERCREDI 10 JUILLET 1985

avis public

Régie des
permis d'alcool
du Québec

**AVIS D'AUDIENCES PUBLIQUES
DE LA RÉGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC
SUR LE «VIN LIBRE» DANS LES RESTAURANTS**

Certains restaurateurs permettent à leur clientèle d'apporter des boissons alcooliques pour consommation à l'intérieur de leur établissement.

Afin de déterminer dans quelle mesure ce phénomène doit être réglementé, la Régie des permis d'alcool du Québec tiendra des audiences publiques concernant certaines hypothèses, à savoir:

1. Interdiction pure et simple.
2. Interdiction pour les actuels détenteurs de permis d'alcool et permission aux non-détenteurs.
3. Protection des «droits acquis» aux non-détenteurs de permis et interdiction pour tout le monde à l'avenir.
4. Restriction au vin seulement.
5. Création d'un permis de consommation.
6. Autres suggestions.

Toute personne intéressée à se faire entendre par la Régie doit déposer en cinq exemplaires un mémoire ou énoncé des motifs à l'appui de son intervention, au plus tard le 26 août 1985, à l'adresse suivante:

Le Secrétaire
Régie des permis d'alcool du Québec
1281, boulevard Charest Ouest
Québec G1N 2C9

La Régie avisera ultérieurement les personnes concernées des dates et endroits où se tiendront ces audiences.

Le président et directeur général,
Gilchrist K.-Laflamme, avocat

JUILLET 1985

1281, boul. Charest ouest
Québec (Québec)
G1N 2C9

Québec

Le Devoir, mercredi 10 juillet 1985

avis public

Régie des permis d'alcool du Québec

AVIS D'AUDIENCES PUBLIQUES

DE LA RÉGIE DES PERMIS D'ALCOOL DU QUÉBEC SUR LE "VIN LIBRE" DANS LES RESTAURANTS

Certains restaurateurs permettent à leur clientèle d'apporter des boissons alcooliques pour consommation à l'intérieur de leur établissement.

Afin de déterminer dans quelle mesure ce phénomène doit être réglementé, la Régie des permis d'alcool du Québec tiendra des audiences publiques concernant certaines hypothèses, à savoir:

1. Interdiction pure et simple.
2. Interdiction pour les actuels détendeurs de permis d'alcool et permission aux non-détenteurs.
3. Protection des "droits acquis" aux non-détenteurs de permis et interdiction pour tout le monde à l'avenir.
4. Restriction au vin seulement.
5. Création d'un permis de consommation.
6. Autres suggestions.

Toute personne intéressée à se faire entendre par la Régie doit déposer en cinq exemplaires un mémoire ou énoncé des motifs à l'appui de son intervention, au plus tard le 26 août 1985, à l'adresse suivante:

Le Secrétaire
Régie des permis d'alcool du Québec
1281, boulevard Charest Ouest
Québec G1N 2C9

La régie avisera ultérieurement les personnes concernées des dates et endroits où se tiendront ces audiences.

Le président et directeur général,
Ghislain K.-Laflamme, avocat

Juillet 1985

Québec

Annexe 3

Lettre de Monsieur Gilles Dusseault dans la Presse du 24 janvier 1986

LA PRESSE, MONTRÉAL, VENDREDI 24 JANVIER 1986

Pays où l'on apporte son vin au restaurant

M. Jean-Guy Dubuc

Votre éditorial du 11 janvier 1986 pose la question «Dans quel pays, dans quel bled, dans quelle ville du monde lirez-vous à la porte d'un restaurant: «Apportez votre vin ou buvez le nôtre»?

J'ignore si on retrouve ce genre d'affiche ailleurs, mais je peux vous informer que la pratique d'apporter son vin est bien établie dans au moins deux pays: en Australie et en Nouvelle-Zélande, qui incidemment sont deux pays producteurs de vin d'excellente qualité et à prix raisonnable, surtout le sud de l'Australie.

En Australie, de très nombreux restaurants, et parmi les meilleurs, affichent «BYO» (Bring Your Own). Dans l'État de Victoria, dont la capitale est Melbourne (un peu plus de 3 millions de population, ce qui lui mérite assurément le titre de ville), il y avait environ 2200 restaurants au début de 1984. Un peu plus de 1800 étaient des «BYO», presque tous dans la région métropolitaine de Melbourne. La compétition est certainement aussi vive qu'à Montréal, sinon plus, puisque les salaires du personnel sont plus élevés qu'ici; en effet la pratique du pourboire comme mode de rémunération n'est pas reconnue, même si l'habitude de laisser quelque chose se répand (en Nouvelle-Zélande, vos voisins de table vont vous empêcher de laisser un pourboire si vous succombez au réflexe d'en laisser).

Le consommateur est le premier bénéficiaire de cette situation: le coût d'un repas au restaurant est plus qu'abordable et la compétition entre restaurants les oblige à maintenir la qualité à un haut niveau. L'expérience australienne contredit certainement l'argument des associations de restaurateurs québécois qui prétendent qu'il y a trop de restaurants ici et que cela a pour effet de réduire la qualité! Au contraire, plus il y en aura, mieux ce sera pour le consommateur.

Les restaurateurs y trouvent aussi leur profit. D'abord, ils n'ont pas à investir dans un inventaire de bouteilles de vin ou d'alcool et n'ont pas à mobiliser d'espace pour l'entreposer. Ensuite et surtout, l'achalandage est plus grand, parce que les coûts sont bas et surtout que la sortie au restaurant n'est pas une opération surprise comme ici. Le coût d'un repas dans un des meilleurs restaurants de Melbourne, Sydney ou Adelaide est entièrement prévisible s'il s'agit d'un «BYO»: vous ne payez que le coût du repas tel qu'affiché (depuis la fin 1985, on a introduit une taxe sur les repas dans l'État de Victoria), point. Dans nos restaurants, on affiche bien des tables d'hôte à des prix raisonnables, mais quand on ajoute le vin, 10% de taxe et 10-15% de pourboire, on a plus que doublé le prix affiché. Pour beaucoup de visiteurs et touristes, cette façon de faire ressemble à de la publicité frauduleuse et si le gouvernement du Québec veut véritablement développer son potentiel touristique, il ferait bien de revoir ces pratiques.

En Nouvelle-Zélande, on apporte son vin au restaurant dans des régions bien précises. En effet certaines municipalités ont décrété que leur territoire est «dry area», c'est-à-dire qu'il est interdit d'y vendre de l'alcool, bien qu'il soit permis d'en consommer: les restaurants sont donc autorisés à afficher «BYO».

Dans votre éditorial, vous affirmez qu'il faut une politique globale en matière de vente de vin et d'alcool dans les endroits publics. Il ne faudrait pas cependant qu'une telle politique ne reflète que les intérêts de la SAQ ou des restaurateurs et qu'on oublie les premiers intéressés: les consommateurs. C'est pourquoi le public doit être informé que la situation que votre éditorial évoque n'est pas «unique au monde» et qu'apporter son vin au restaurant se pratique ailleurs, à la satisfaction de tous.

Gilles DUSSAULT
Outremont

Annexe 4

Décret 1740-82 du 21 juillet 1982 concernant le Règlement modifiant le Règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie

Décret 1740-82, 21 juillet 1982

Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie (L.R.Q., c. T-3)

Règlement d'application — Modifications

CONCERNANT le Règlement modifiant le Règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie.

ATTENDU QU'en vertu du troisième alinéa de l'article 12 de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie (L.R.Q., c. T-3), le gouvernement peut, par règlement, ordonner qu'une boisson qu'il désigne et qui se trouve dans un établissement d'un genre qu'il détermine soit dans un contenant identifié d'une façon qu'il détermine ou d'un format qu'il détermine, qu'elle soit vendue et livrée dans ce contenant et que ce contenant soit à l'usage exclusif d'un tel établissement;

ATTENDU QUE le Règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie a été adopté en vertu de cette loi par l'arrêté en conseil numéro 3638-76 du 15 octobre 1976;

ATTENDU QU'il y a lieu de modifier ce règlement afin d'y introduire de nouvelles dispositions visant l'identification des contenants de boissons alcooliques vendues par l'exploitant d'un établissement afin d'assurer une meilleure perception de la taxe prévue par la loi.

IL EST ORDONNÉ, sur la proposition du ministre du Revenu:

QUE soit adopté le règlement ci-joint, intitulé: « Règlement modifiant le Règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie ».

Le greffier du Conseil exécutif,
LOUIS BERNARD.

Règlement modifiant le Règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie

Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie (L.R.Q., c. T-3, a. 12)

1. Le Règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie, adopté par l'arrêté en conseil numéro 3638-76 du 15 octobre 1976 et modifié par le règlement adopté par l'arrêté en conseil numéro 4009-78 du 22 décembre 1978 et par les règlements adoptés par les Décrets numéros 340-80 du 6 février 1980 et 750-80 du 20 mars 1980, est de nouveau modifié:

1° par l'insertion, après l'article 1.6, de l'article suivant:

« **1.7** L'expression « boisson alcoolique » désigne l'alcool, le cidre, les spiritueux et le vin, autre que le vin en fût, au sens que donne à ces termes l'article 2 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (L.R.Q., c. I-8.1). »;

2° par l'insertion, après l'article 4.17, de la section et des articles suivants:

« **SECTION IV.2**
IDENTIFICATION DE CONTENANTS DE BOISSONS ALCOOLIQUES

4.18 Une boisson alcoolique qui se trouve dans un établissement où est exploité un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool (L.R.Q., c. P-9.1) doit, jusqu'au moment précédant sa consommation, être conservée par la personne qui tient l'établissement dans un contenant identifié conformément à l'article 4.19.

4.19 L'identification des contenants consiste en un timbre ou autre marque quelconque d'identification, approuvé par le ministre du Revenu, que la Société des alcools du Québec appose sur les contenants ou leurs étiquettes.

4.20 La Société des alcools du Québec doit faire l'identification mentionnée dans l'article 4.19 et nulle autre personne ne peut faire une telle identification.

4.21 Les contenants identifiés conformément à l'article 4.19 sont à l'usage exclusif des établissements où est exploité un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool.

4.22 Sous réserve de l'article 4.23, nul ne peut livrer une boisson alcoolique conservée dans un contenant identifié conformément à l'article 4.19 à une personne autre que celle qui tient un établissement où elle exploite un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool et qui est titulaire d'un certificat d'enregistrement délivré en vertu de la Loi.

4.23 Nul ne peut vendre ou livrer à un consommateur, ailleurs que dans un établissement où est exploité un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool, une boisson alcoolique conservée dans un contenant identifié conformément à l'article 4.19.

4.24 Nul ne peut, dans un établissement où est exploité un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool, consommer une boisson alcoolique autre que celle conservée dans un contenant identifié conformément à l'article 4.19.

4.25 Nul ne peut consommer ailleurs que dans un établissement où est exploité un permis délivré en vertu

de la Loi sur les permis d'alcool une boisson alcoolique conservée dans un contenant identifié conformément à l'article 4.19.

4.26 La Société des alcools du Québec ne peut vendre en gros des boissons alcooliques conservées dans des contenants identifiés conformément à l'article 4.19 à une personne autre que celle qui tient un établissement où elle exploite un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool et qui est titulaire d'un certificat d'enregistrement délivré en vertu de la Loi.

4.27 La Société des alcools du Québec ne peut vendre en gros, à une personne qui tient un établissement où elle exploite un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool et qui est titulaire d'un certificat d'enregistrement délivré en vertu de la Loi, que des boissons alcooliques conservées dans des contenants identifiés conformément à l'article 4.19. ».

2. Le présent règlement entre en vigueur à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec* et a effet depuis le 22 juillet 1982.

3936-o

Annexe 5

Les sources

Annexe 5: Les sources

1. Rapport de la Commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques (février 1971).

2. Jugement 1964, BR 792, Régie des alcools vs Jean Dubois.

3. Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (L.R.Q., chap. I-8.1).

4. Décret 1740-82, 21 juillet 1982, concernant le Règlement modifiant le Règlement sur l'application de la Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie.

5. Loi sur l'hôtellerie (L.R.Q., chap. H-3).

6. Loi sur les permis d'alcool (L.R.Q., chap. P-9.1).

7. Discours du Ministre Marcel Léger à l'occasion du congrès de l'Association des restaurateurs du Québec le 4 juin 1985 à l'Hôtel Quatre-Saisons, Montréal.

8. Informations pour le Rapport annuel 1984-1985 de la Régie des permis d'alcool.

9. Rapport de recherche de Decision Marketing (Qc) Inc. commandé par le Comité consultatif Hôtellerie, Restauration et Tourisme (novembre 1985).

10. Comptes-rendus des réunions du Comité consultatif Hôtellerie, Restauration et Tourisme, cueillette de données et rapports d'étapes.

11. Loi concernant la taxe sur les repas et l'hôtellerie (L.R.Q., chap. T-3).

12. La Presse (Tribune libre) du 24 janvier 1986 "Pays où l'on apporte son vin au restaurant".

13. Mémoires et annexes de:
    - 13.1 Association des restaurateurs du Québec
    - 13.2 Association des hôteliers de la province de Québec
    - 13.3 Association hellénique des restaurateurs du Québec
    - 13.4 Association des marchands détaillants du Canada, Québec Inc.
    - 13.5 Association des détaillants en alimentation du Québec
    - 13.6 Association des épiciers en gros du Québec
    - 13.7 Groupe Uni-Tables
    - 13.8 Regroupement des restaurateurs non licenciés Enr.

13.9 Association des résidents du Mail piétonnier Prince Arthur
13.10 Regroupement des restaurateurs du boulevard St-Martin (Laval) Inc.
13.11 Association des consommateurs du Québec
13.12 Association des restaurateurs chinois de Montréal.

14. Enregistrement officiel des audiences publiques sur le "vin libre" les 8 et 9 janvier 1986 (Palais de Justice, Montréal.

15. Bureau de la statistique du Québec - statistiques par régions touristiques et municipalités sur la restauration au Québec (Statres) 23 janvier 1986.

16. Répertoire des vins et spiritueux, Société des alcools du Québec - hiver 1985, volume 3 no 3 (Edition Publicité B.M. Inc.).

17. Le Guide des vins 86 de Michel Phaneuf (Edition La Presse).

18. Le Soleil, 18 janvier 1986, "Un spectaculaire repas de gibiers à La Ripaille".

19. Loi sur les licences (L.R.Q., chap. L-3).

20. Rapport de la Société des alcools du Québec sur le Droit de 13,4 % (mars 1985).

21. Revues de presse de la Régie des permis d'alcool du Québec (été 1982) (janvier 1986).

22. Règlement 5465 de la Ville de Montréal sur la consommation publique d'alcool.

23. Règlement 933 de la Ville de Québec concernant le bon ordre et la paix.

24. Règlement sur les droits et frais payables (Régie des permis d'alcool du Québec).

25. Règlement concernant les normes d'aménagement des établissements (Régie des permis d'alcool du Québec).

26. Règlement sur les permis d'alcool (Régie des permis d'alcool du Québec).

27. Règlement sur la procédure applicable devant la Régie des permis d'alcool du Québec.

Gouvernement du Québec
Régie des permis d'alcool du Québec